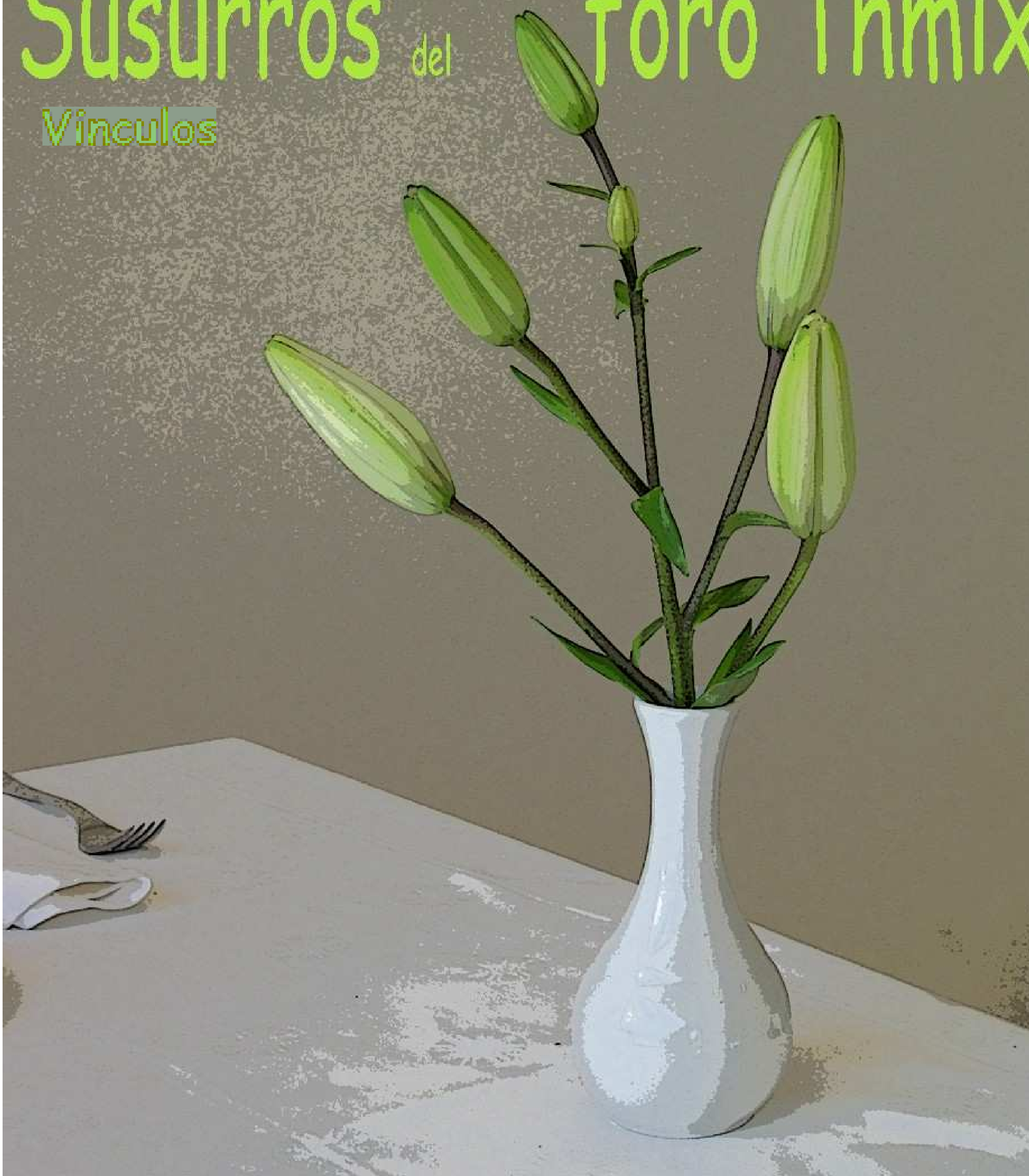
Susurros del foro Thmix

Vinculos



Recetas de los forer@s de Mundorecetas. 2008

PRÓLOGO

Dicen las malas lenguas, lenguas mal informadas en realidad, que el Thermomix es para los que no saben cocinar.

Si bien es cierto que alguien sin conocimientos previos, puede, siguiendo al pié de la letra una receta, conseguir buenos platos, más cierto es que en manos de alguien con ciertos conocimientos y ganas, se convierte en una herramienta que nos permite imaginar, experimentar, probar, crear… y disfrutar, mi hija cuando me ve en la cocina, dice: ”ya está mamá jugando a las cocinitas”.

Este libro-susurro (término novedoso, como nosotros) nace del Foro Th de Mundorecetas.com. Si entramos en él veremos, en la superficie, una serie de usuarios que se intercambian recetas. Nada particular. Pero si dedicamos un rato a navegar por sus páginas, iremos percibiendo que se trata de personas que tienen en común una pasión: La Cocina; y la practican en distintos grados, según sus conocimientos y posibilidades, desde los simples cocinillas, hasta los que podrían ejercer de chefs o pasteleros sin ningún complejo.

Pero aún así, sigue sin ser nada particular.

Lo que de verdad hace especial este sitio, es la calidad y calidez humana que se esconde tras un nick y un avatar. Lo que de verdad les une no es la cocina, sino la grandeza. Porque son grandes quienes, a pesar del trabajo, prisas, preocupaciones, malos momentos, enfermedades…, encuentran un momento cada día para pararse a pensar qué les gustaría comer a los suyos; cómo ayudarles a que se encuentren mejor, más sanos y fuertes; cómo hacer lo posible para que gracias a lo que comen hoy, sigan sanos mañana, aún cuando ya no les cocinemos nosotros; y por muy cansados que estén al llegar a casa, se ponen manos a la obra y preparan una buena mesa, en la que ofrecen no sólo alimentos (eso lo hace cualquiera, somos capaces de comer casi cualquier cosa), sino placer, buenos olores y sabores, y sobre todo, su dedicación y amor.

Otros, simplemente, disfrutan haciendo de su mesa el punto de reunión de familiares y amigos. Siempre dispuestos a organizarte un catering o un cumpleaños, son los que no te ponen pegas para hacerte una tarta… porque en realidad estaban esperando que se lo pidieras…, y así tener una excusa para sacar moldes extraordinarios de sitios imposibles, porque disfrutan dibujando cariño con la manga pastelera, y quemando sinsabores con el soplete.

A lo largo de los post encontramos ideas sobre qué hacer de comer, meriendas, trucos, menús, pruebas, experimentos, gente que plantea dudas y gente que acude a resolverlas… y hasta temas que no son culinarios, son de la vida, porque somos personas, y necesitamos contar, y la mano amiga que nos dé consuelo…

Es un sitio en el que te ponen cada mañana un buen desayuno casero, con una reflexión y mucho cariño; qué mejor equipaje para empezar el día.

Incluso de vez en cuando se abre un local donde tomar una copa entre amigos, donde poner punto final al día entre bromas y buen rollo.

Tenemos hasta mascota, un perro pequeño con cara de mala leche, pero tan tierno que nos ha conquistado a todos.

Todo eso encontramos aquí y más. Por eso este sitio engancha, porque es un lujo. ¿O no es un lujo que antes de irnos a la cama un ángel nos susurre una melodía al oído?.

En fin, no nos queda otra que adorar a este grupo heterogéneo, formado por híbridos de Ferrán Adriá y la Hermana Bernarda.

INDICE GENERAL DE RECETAS PÁGINA

INDICE POR CATEGORÍAS

APERITIVOS Y FRITOS

APERITIVOS Y FRITOS PÁGINA

ENTRANTES Y HUEVOS

ENTRANTES Y HUEVOS — PÁGINA

SOPAS, PURÉS Y CONSOMÉS

SOPAS, PURÉS Y CONSOMÉS

PÁGINA

LEGUMBRES, COCIDOS Y POTAJES

LEGUMBRES, COCIDOS Y POTAJES — PÁGINA

ARROCES Y PASTA

ARROCES Y PASTA PÁGINA

VERDURAS Y HORTALIZAS

VERDURAS Y HORTALIZAS PÁGINA

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADOS Y MARISCOS PÁGINA

AVES

AVES PÁGINA

CARNES

CARNES PÁGINA

SALSAS

SALSAS **PÁGINA**

EMPANADAS Y MASAS

EMPANADAS Y MASAS **PÁGINA**

MERMELADAS Y CONSERVAS

MERMELADAS Y CONSERVAS PÁGINA

PAN Y BOLLERÍA

PAN Y BOLLERÍA

POSTRES

POSTRES	PÁGINA

TARTAS

TARTAS | PÁGINA

BEBIDAS

BEBIDAS	PÁGINA









INTRODUCCIÓN

EL THERMOMIX



EL THERMOMIX se instala en España en el año 1978.

En el año 1883, se funda la empresa Vorwerk. Es una compañía multinacional que desde esa época continúa siendo propiedad de la misma familia que la fundó en Alemania.

El Thermomix, es un robot de cocina de la casa Vorwerk que, con un solo vaso y unas cuchillas, puede sustituir a la mayoría de electrodomésticos y utensilios de nuestras cocinas:

Trituradora de hielo
Rallador
Amasadora
Sartén
Molinillo
Tabla de cuchillos
Pasapurés
olla...
Y además COCINA

Todo con solo con unas cuchillas

EL THERMOMIX 2.200

Llegó a España en el año 1978. En los años 70 se dio un paso importante para crear el ayudante de cocina óptimo: se diseñó el Thermomix TM 2200, que daba la posibilidad de conservar los alimentos tanto fríos como calientes, gracias al Thermopot. En España fue el primer modelo de Thermomix que empezó a comercializarse.

EL THERMOMIX 3.300

Llegó a España en 1982 y estuvo hasta 1997. Cumplía todo los requisitos necesarios para un ama de casa.
El vaso tenía una capacidad de litro y medio. Cuando salió, fue un boom porque era una picadora que calentaba y hacia masas, lo que la diferenciaba de otras picadoras.

EL THERMOMIX 21

Llegó a España en Marzo de 1997. El vaso era más grande, con una capacidad de 2 litros.
Tenía otras funciones diferentes al Th 3.300 y ya se podía cocinar con el sin necesidad de triturar.
Venía con la mariposa (que servía para remover alimentos y para montar claras y que se colocaba encima de las cuchillas). También incluía un cestillo que hacía las veces de colador y servía para cocinar al vapor. El último accesorio incluido era una espátula que se usaba para remover mientras el Th estaba funcionando.
Tenía la función de báscula incorporada para poder pesar los ingredientes en el momento de cocinarlos.
Incluía una velocidad para trocear y otra velocidad para amasar.
En Octubre de 2004 salió un nuevo accesorio para la máquina, el recipiente Varoma que se utilizaba para cocinar al vapor colocándolo encima de la tapa y quitando el cubilete. Gracias a este accesorio se podía cocinar sano y natural sin perder las propiedades de los alimentos.

EL THERMOMIX 31

Es el modelo más actual. Llegó a España en Octubre del 2006, Tiene algunas diferencias respecto al Thermomix 21:

- ▲ El vaso es más ancho y más corto.

- ▲ Tiene un nuevo diseño de cuchillas, que permiten un mejor troceado y triturado de los ingredientes.

- ▲ Incluye una función denominada giro a la izquierda en la que las cuchillas giran a la izquierda y al no rozar los ingredientes con el filo, no los cortan.

- ▲ También tiene Velocidad cuchara, que respeta el tamaño de los alimentos sin partirlos. Su velocidad es de 50 revoluciones por minuto.

- ▲ Se baja la temperatura mínima a 37º, cuya función es atemperar.

- ▲ El nuevo diseño del Varoma permite que se puede colocar de dos formas diferentes.

- ▲ La Mariposa lleva una bolita en el extremo, para que sea más fácil sacarla del vaso. En este Thermomix se utiliza menos que en el Th-21.

Con el Thermomix puedes cocinar platos muy sencillos y platos más sofisticados que jamás se te ocurriría que podías hacer.

Es utilizado tanto por amas de casa como por profesionales del mundo gastronómico.

Está pensado para personas que NO saben cocinar y para personas que SI saben cocinar. Thermomix es para TODOS.

EQUIVALENCIAS ENTRE THERMOMIX TM-31 Y TM-21

CONVERSION DE MEDIDAS Y VELOCIDADES DE TM 3300 TM 21 Y TM 31

Las recetas del Thermomix TM-31 valen perfectamente para la Thermomix TM-21, sólo es necesario hacer algunos cambios, pero no vale de memoria, sino que se tiene que comprender por qué se hacen.
En primer lugar, el Thermomix TM-31 tarda más en calentar, por ello los tiempos son mayores. Así que el primer cambio es cuando en una receta de la Thermomix TM-21 ponga 90º, pondremos entonces 100º.
En segundo lugar, tenemos que jugar con las velocidades. En el Thermomix TM-21 las velocidades iban así:



1, 2,3: velocidad remover, para cocinar

3 1/2: cortar

4: textura pasapuré

5: batidora

A partir del 6 hasta el 9 tritura más

Montar claras o nata, se montaba a velocidad 2 ó 3

En el Thermomix TM-31 es prácticamente igual. La única diferencia es que las velocidades son un poco más altas.



Cuchara: cocinar y va muy lenta. Ésta no existe en el TM 21.
1,2,3: velocidad para remover.
4: cortar ingredientes blandos (cebolla, pimiento...).
5: cortar ingredientes duros (zanahoria...). Es como si rallara.
6: batidora.
A partir del 7 hasta el 10 tritura más.
Montar nata o claras, solo velocidad 3 1/2.
Si te das cuenta, antes se cortaba en el 3 1/2 y ahora es en el 4.

¿Comprendes por qué te digo que las velocidades van un poco más altas? ¿Ves como antes se montaba la nata entre el 2 y el 3 y ahora es en el 3 1/2?

El Thermomix TM31, al tener el vaso más ancho tarda menos en cortar, incluso puede picar 1 kg. de verduras de una vez. Por eso también deberemos reducir el tiempo de cortar, y saber que puedes ponerlo todo.

El ajo ya no hace falta ponerlo a velocidad 5 y echarlo por arriba, como se hacía en la Thermomix TM21. Al estar las cuchillas más abajo se corta fácilmente a velocidad 4.

Equivalencias entre TH 33OO Y TH 21



la Velocidad 5 de Th 21 equivale a la Velocidad 1 de TH 3300
la velocidad 6 de Th 21 equivale a la velocidad 2 de Th 3300
la velocidad 7 de Th 21 equivale a la velocidad 3 de Th 3300
la velocidad 8 de Th 21 equivale a la velocidad 4 de Th 3300
la velocidad 9 de Th 21 equivale a la velocidad 6 de Th 3300
la velocidad 10 o turbo de Th 21 equivale a la velocidad 12 de Th 3300

Thermomix 3300

1 - 3000
2 - 4500
3 - 5800
4 - 7300
5 - 8000
6 - 8500
7 - 9000
8 - 9700
9 - 10000
10 - 10400
11 - 10700
12 - 13500

Thermomix TM-21

1 - 100
2 - 350
3 - 1000
4 - 1800
5 - 3200
6 - 4600
7 - 6000
8 - 7300
9 - 8700

Thermomix TM-31

Cuchara - 40
1 - 100
2 - 350
3 - 700
4 - 1100
5 - 2000
6 - 3250
7 - 5500
8 - 6500
9 - 7600
10 - 10200
Turbo – 10200

Modelo	TM 3300	TM 21	TM31
Velocidad 1	3000	1 - 100	Cuchara 40
2	4500	2 - 350	1 - 100
3	5800	3 - 1000	2 - 350
4	7300	4 - 1800	3 - 700
5	8000	5 - 3200	4 - 1100
6	8500	6 - 4600	5 - 2000
7	9000	7 - 6000	6 - 3250
8	9700	8 - 7300	7 - 5500
9	10000	9 - 8700	8 - 6500
10	10400	10 - 13000	9 - 7600
11	10700	Turbo 13000	10 - 10200
12	13500	Turbo 13000	Turbo 10200

Espero que con estas explicaciones y la tabla de velocidades (revoluciones) de las tres máquinas podáis aplicar perfectamente vuestras recetas.

Ejemplo. Si en una receta de la Thermomix TM-21 os dice velocidad 5 (batidora) en el Thermomix TM-31 su equivalencia será velocidad 6. Igualmente aplicaréis los cambios a la inversa.

APERITIVOS Y FRITOS

Historia del Aperitivo

En el siglo XVII no existía esta palabra en castellano con la acepción moderna; un aperitivo era "una cosa que abre y limpia las vías", un término empleado por médicos y farmacéuticos. Es muy posible que la palabra "apetito" (del latín: aperitīvus - abrir el apetito) influyera en esta nueva y moderna denominación.

El aperitivo es el alimento (generalmente salado) que se toma para abrir el apetito, normalmente antes de la comida principal del mediodía (almuerzo). Suele constar de diferentes pinchos o tapas (o en los países del este mediterráneo, Meze) acompañados de alguna bebida como vino, vermú o cerveza. Se toman normalmente en un bar, mesón, taberna o tasca, aunque también existe la versión doméstica. En otros países de Europa se suele denominar Hors d'oeuvre (fuera de horas de trabajo), que viene a indicar el intervalo de tiempo entre la parada del trabajo y el comienzo del almuerzo.

Nuestra vecina Italia, es por excelencia, poseedora de una extensa cultura en el arte del aperitivo, convirtiendo sus antipasti en toda una tradición social y cultural.

Elementos básicos que deben acompañar a los aperitivos:
Servir un buen aperitivo es una manera muy especial de agasajar y además nos permite crear un momento agradable y ameno con nuestros invitados-

Antes de servir algún aperitivo, hay que contar con algunos elementos básicos:

Que hay que tener

▲ Un carrito o bandeja en el cual quepan los vasos o copas que necesitaremos, un recipiente para los hielos con la pinza correspondiente, y los utensilios indispensables para abrir las botellas que utilizaremos.

Bebidas

▲ Contar con dos tipos de bebidas con Alcohol diferente (whisky, ginebra, vodka, etc.) un aperitivo con Alcohol y otro sin alcohol, dos sabores de jugos diferentes y agua mineral.
A estos elementos básicos le podemos agregar algún Vermut que se puede servir solo, con agua o con hielo; champaña o cava y algunos cócteles elaborados con jugos de frutas y verduras.

Elementos de aperitivo:

El aperitivo consiste en pequeñas cantidades de comida. A continuación, se muestra una relación de recetas idóneas para que vuestro aperitivo sea todo un éxito.









AJO BLANCO

INGREDIENTES:



1 y ½ cubilete de almendras crudas y peladas
1 diente de ajo pequeño
4 rebanadas pan de molde (solo la miga, mojada en unas gotas de vinagre)
1 cubilete de leche
Sal
200 ml. aceite de girasol

ELABORACIÓN:

Triturar el ajo junto con la miga de pan y las almendras, a velocidad 5 ó 6, a continuación mezclar la leche y ponerle sal al gusto.
Cuando esté todo mezclado, con el cubilete un poco inclinado ir añadiendo el aceite poco a poco en velocidad 4.



BIMBANADILLAS

INGREDIENTES:



Pan de molde sin corteza
2 latillas de atún en escabeche
1 de atún en aceite
1 pimiento del piquillo triturado
1 huevo duro
Tomate frito

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el vaso menos el pan de molde. Dar dos o tres golpes de turbo, depende de cómo guste que quede de picado y ya está listo el relleno.

Aplanar el pan de molde todo lo que se pueda.

Poner en moldes de empanadillas y rellenar. Utilizar igual que si fueran obleas.

Freír, poner en un plato con papel para que absorba el exceso de aceite y ya están listas

BOCADITOS DE ACEITUNA Y ANCHOA

INGREDIENTES:



250 g de harina
125 g de mantequilla fresca en dados
250 g de queso emmenthal rallado
1 lata de anchoas escurridas y cortadas en trozos
125 g de aceitunas negras sin hueso partidas en trozos
Media cucharadita de cayena molida

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix todos los ingredientes y programar en velocidad espiga, hasta que se vea una masa homogénea.

Envolver sin apretar mucho en papel film y guardar en la nevera durante 20 minutos.

Precalentar el horno a 200º.

Extender la masa hasta hacerla muy delgada y cortar tiras de unos cinco centímetros aproximadamente.

Cortar cada tira en triángulos y colocar en la bandeja del horno sobre papel vegetal (de horno o lámina de silicona). Espolvorear de sal y un poco de cayena y hornear durante 8 ó 10 minutos.

Dejar enfriar en una rejilla

BOLAS DE POLLO CON SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES:



2 dientes de ajo
400 g pechugas de pollo
1 huevo
2 rebanadas de pan de molde
1 cucharada perejil picado
½ cucharadita curry
100 g de sésamo
Palillos
Salsa de tomate

ELABORACIÓN:

Introducir en el vaso los ajos y el pollo en dados y programar 15 segundos en velocidad 4.

Incorporar el huevo, el pan, el perejil, el curry, sal y pimienta y programar 30 segundos, velocidad 3.

Reservar la carne en la nevera para que tenga cuerpo.

Una vez esté la carne fría, formar bolas de unos 50 g e introducir un palillo en cada una.

Rebozar con sésamo y freír en abundante aceite caliente.

Servir acompañadas de salsa de tomate.

BOLITAS DE POLLO

INGREDIENTES:



Una pechuga de pollo entera
Un huevo batido
½ bolsa de queso para pizzas
Sal
Pimienta negra

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el vaso y picar bien picado durante unos segundos a velocidad 5.

Hacer bolitas y rebozar en huevo batido y pan rallado.

Freír y servir al gusto.

BOMBAS PICANTES

INGREDIENTES



3 tomates maduros
1 pimiento verde
½ pimiento rojo
Un diente de ajo
1 cebolla
Un chorreón de tomate frito (opcional)
Sal
Pimienta
Tabasco a gusto
500 g de carne picada de ternera
50 g de aceite
1 paquete entero de puré de patatas instantáneo
200 cl de agua
50 cl de leche
1 cucharada de mantequilla
Pan rallado
1 huevo

ELABORACIÓN:

Hacer el puré de patatas según indique el paquete y dejar enfriar. Tiene que quedar duro para poderlo moldear.

Para preparar el sofrito, trocear las verduras en el Thermomix durante 15 segundos a velocidad 5.

Bajar los restos con la espátula, añadir el aceite y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando acabe, introducir la carne, la sal, la pimienta y el tabasco. Programar 15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Dejar enfriar también.

Se puede preparar con antelación tanto el sofrito como el puré, para que esté frío a la hora de moldear.

Para formar las bombas, untarse las manos con aceite y moldear bolas de patata. Hacer un agujero e ir añadiendo porciones del preparado de carne.
Cuando estén todas formadas, rebozar con huevo y pan rallado, y freír. Tienen que quedar sólo doraditas, no demasiado quemadas. Poner sobre papel de cocina para que absorba el aceite.

BOMBONES DE SALMÓN Y DE JAMÓN

INGREDIENTES



Para los de salmón:

1 paquete de salmón ahumado
1 tarrina de queso de untar finas hierbas
3 anchoas
Pipas peladas (1 puñadito)
1 bote pequeñito de olivas verdes
6 pepinillos

Para los de jamón:

1 paquete de jamón serrano
6 dátiles
5 nueces
Mahonesa
1 trufa

Picar todos los ingredientes de los bombones de salmón en el vaso del Thermomix menos el salmón durante unos segundos en velocidad 4. Con el salmón rellenar unas cubiteras redondas de silicona y Añadir la mezcla obtenida. Cerrar y al congelador. Una vez congelados, desmoldar. Se pueden meter en una bolsa, congelar y gastar cuando se quiera.

Los de jamón se harían de la misma manera.

BUÑUELOS DE BACALAO

INGREDIENTES:



400 g de patatas
200 g de bacalao desalado
1 ajo
Perejil
2 huevos
Sal, pimienta

ELABORACIÓN:

Poner las patatas peladas en el cestillo del Thermomix.
Introducir en el vaso 500 gramos de agua y programar 20 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2. Una vez acabado el tiempo sacar el cestillo del vaso y quitar el agua de la cocción.
Poner en el vaso los ajos y el perejil y lo picar 10 segundos en velocidad 8. Sobre esto colocar la mariposa y echar la patata, el bacalao, las yemas y las especias y triturar unos segundos en velocidad 4.
Una vez hecha la masa, formar las albóndigas con una cuchara y pasarlas por clara de huevo previamente batida.

Freír en abundante aceite.

CARAMELOS DE PASTA FILO

INGREDIENTES:



3 dientes de ajo
120 g de champiñones
100 g de puerro
150 g de palitos de cangrejo
200 g de gambas
50 g de aceite
Pimienta y sal
Un chorrito de vermut rojo
Pasta filo

ELABORACIÓN:

Picar los dientes de ajo y el puerro unos segundos en velocidad 4. Echar el aceite y programar 4 minutos, 100º y velocidad 1.

Agregar los champiñones, picar unos segundos en velocidad 4 y programar 3 minutos, 100º y velocidad 1.

Incorporar los palitos de cangrejo en trocitos y las gambas, salpimentar, echar un chorrito de vermut rojo y programar otros 3 minutos, misma temperatura y velocidad.
Dejar que suelte todo el líquido para que no rompa la pasta filo y formar los caramelos de la siguiente forma: coger cuatro láminas y unirlas una a una pincelándolas con mantequilla. Poner el relleno y cerrarlos igual que los caramelos.

Pincelarlos con mantequilla y con el horno precalentado, hornearlos a 180º, con calor abajo y con ventilador hasta que estén dorados.

Tomar acompañados de mayonesa, salsa rosa.... a gusto

CESTAS DE BERENJENA

INGREDIENTES:



500 g de berenjenas sin pelar
250 g de cebollas o cebolletas
50 g de aceite de oliva virgen
30 g de piñones
1 cucharadita colmada de orégano picado
Sal
Pimienta
12 huevos de codorniz
Pimentón molido
Queso en rulo de oveja
12 obleas de empanadillas pequeñas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla en cuartos, trocear 4 segundos a velocidad 4, sacar y reservar.

Poner la berenjena con la piel en trozos homogéneos y trocear 3 segundos a velocidad 4.

Añadir la cebolla, el aceite, los piñones, el orégano, sal y pimienta. Programar 30 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Si queda algo seca, añadir un poco de nata líquida.

Poner las obleas de empanadillas en moldes individuales de hacer flanes untados de aceite. Repartir en ellos la berenjena, poner un poquito de queso de oveja picado, hacer un hoyito en el centro para colocar el huevo de codorniz y espolvorear con un poquito de pimentón.

Meter al horno precalentado a 200º durante 10 minutos hasta que se doren.

CREMA DE QUESO CON ORÉGANO Y MIEL

INGREDIENTES:



150 g de galletas saladas
70 g de mantequilla
500 g de queso para untar
200 g de queso feta
10 g de zumo de limón
50 g de aceite
Sal y pimienta
Un ajo o medio, según gustos
Orégano
Miel

ELABORACIÓN:

Triturar las galletas 20 segundos a velocidad 8. Incorporar la mantequilla a las galletas. Volver a mezclar 10 segundos a velocidad 5. Verter la mezcla en una tartera de fondo desmontable, prensar bien y meter en la nevera.

Triturar los quesos, con zumo de limón, la sal, pimienta, ajo y aceite, a velocidad 8 hasta que se forme una pasta sin grumos.

Poner las galletas de base en un molde y agregar la crema Dejar enfriar y cubrir la superficie con la miel. Espolvorear con el orégano.

CREMA DE SOBRASADA

INGREDIENTES:



1/2 l de leche entera
10 g sal
50 g mantequilla
3 huevos
50 g maicena
100 g sobrasada
Nuez moscada
Pimienta

ELABORACIÓN:

Volcar en el vaso todos los ingredientes y programar 7 minutos, 90º, velocidad 3.

Cuando falten 2 minutos, añadir la sobrasada por el bocal (no queda muy espesa en el vaso, pero después, en la nevera, coge la consistencia adecuada).

Volcar en un recipiente, cubrir con film transparente pegado a la superficie y enfriar en nevera.

Cuando esté fría, llenar una manga pastelera y usar para rellenar al gusto.

CROQUETAS

INGREDIENTES:

150 g harina
150 g de aceite o mantequilla
1 l de leche o caldo
Sal
Pimienta
Nuez moscada (opcional)
Cebolla de bote a gusto o cebolla o cebolleta (opcional)
Sabor el que queramos pollo, jamón pescado etc.



ELABORACIÓN:

Mezclar con varilla aceite y harina, poner en el vaso programar 10 minutos 100º velocidad 2. Si optamos por la cebolleta o cebolla la ponemos también picada.

Calentamos la leche o caldo (si son de cocido) en el micro 4 minutos aproximadamente.

Volver a programar 5 minutos 100º velocidad 3, añadir el líquido por el bocal, la sal, pimienta y nuez moscada. Unos minutos antes de terminar el tiempo añadir el sabor elegido.

Poner en un bol para enfriar. Rebozar en harina, huevo y pan rallado y freir.










CROQUETAS I



INGREDIENTES:

200 g de jamón serrano (picado en la TH, si es muy duro con algunos golpes de turbo. (Se podría hacer con cualquier ingrediente (pollo, jamón york, gambas, atún...)
2 huevos duros, picados en el Thermomix unos segundos velocidad 1 a 3.
900 gr. de leche
250 gr. de harina
60 gr. de mantequilla
100 gr. de aceite
60 gr. aproximadamente de cebolla o cebolleta
Sal (o cubito de caldo)
Nuez moscada
Pimienta al gusto
Para el rebozado: 3 huevos y pan rallado.

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla, pesándolos en el vaso, y programar 6 minutos a 100º velocidad 5. Cuando termine, añadir la harina y programar 10 minutos a 90º velocidad 5. Este paso es importante porque se trata de rehogar la harina para que luego no sepa a crudo pero no queremos que se queme y se pegue al vaso, por eso le ponemos más tiempo pero a 90º. Así queda la harina, ya tostada:

Cuando la harina está ya sofrita, bajar todo lo que ha quedado en las paredes y añadir, la leche, la sal (o el cubito desmenuzado), la nuez moscada y la pimienta. Programar de nuevo, 10 minutos a 90º en velocidad 4 o 5. El tiempo es indicativo pues puede variar dependiendo de la temperatura de la leche y de otros factores. Ponemos 10 minutos pero sabiendo a priori que lo más probable es que nos sobre tiempo. ¿Cómo sabemos entonces que está ya terminada la masa de croquetas? Muy sencillo. A medida que la pasta va espesando, el ruido de la máquina se va volviendo más sordo y si levantamos el cubilete, veremos que la masa se va moviendo en su superficie cada vez más despacio. Cuando

veamos que la masa ya no salpica porque ha empezado a espesar, retirar el cubilete de su sitio y en su lugar poner la espátula. Cuando la espátula se pare completamente o casi completamente, la masa está ya terminada aunque no se haya terminado el tiempo programado.

Probar un poco por si hay que rectificar la sazón y añadir el jamón y los huevos, revolviendo muy bien hasta el fondo del vaso.

Volcar la masa en un recipiente para que enfríe metiéndolo dentro de una bolsa bien cerrada y dejar en la nevera unas horas.

Cuando ya ha enfriado la masa, cortar un pico de la bolsa y sobre una superficie espolvoreada de pan rallado, hacer unos rulos con la masa para cortarlos del tamaño que se quiera con unas tijeras.

Preparar un convoy para rebozar las croquetas, primero los rulos ya cortados, luego el huevo, el pan rallado y la fuente donde se vayan a poner las croquetas. Ir pasando los pedazos de masa por el huevo y por el pan rallado

Con estas cantidades salen 55 croquetas.

Poner aceite de oliva a calentar en un recipiente hondo. Esto es importante, es mejor utilizar un cazo o cazuela que una sartén. La idea es que la croqueta se "hunda" en el aceite y quede toda cubierta, así se fríe por igual, no se rompe y queda crujiente. El aceite tiene que estar bien caliente y sólo hay que echar tres croquetas de cada vez, se fríen enseguida. Si se echan más, el aceite se enfría y las croquetas se pueden abrir. Ir sacándolas a un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de grasa. y ya está.



CROQUETAS II

INGREDIENTES:

Carne (una pechuga de pollo o muslo grande)
Un trozo de jamón
90 g de aceite
½ cebolla
180 g de harina
800 g de leche
Sal
Nuez moscada
Una pastilla de caldo



ELABORACIÓN:

Picar el jamón y la carne por separado y reservar.
Verter en el vaso el aceite, la cebolla y programar 5 minutos a temperatura Varoma empezando con velocidad 8 unos segundos y bajar rápidamente a velocidad 3.
Añadir la harina y programar 2 minutos a 100º y velocidad 4.
Incorporar los ingredientes restantes, excepto la carne, y programar de nuevo, 10 minutos, temperatura Varoma, Velocidad 3.
Después incorporar la carne y moverlo todo junto con la espátula.

CROQUETAS DE ATÚN Y QUESO

INGREDIENTES:



3 latas de atún
2 quesitos
50 g de aceite
50 g de mantequilla
75 g de harina
1 cebolla pequeña
300 g de leche
Sal, perejil, nuez moscada y pimienta (al gusto).

ELABORACIÓN:

Escurrir muy bien el atún de su aceite. Reservar.

Verter en el vaso del Thermomix el aceite, la margarina y la cebolla y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Unos segundos después, poner a velocidad 1 hasta que acabe el tiempo.

Añadir la harina y programar 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Incorporar la leche, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Mezclar 10 segundos en velocidad 6.

A continuación, agregar el atún y los quesitos y programar 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 2.

Cuando pare la máquina dejar reposar unos minutos.

Verter la masa de las croquetas en un recipiente y deja enfriar.

Una vez enfriada la pasta, elaborar las croquetas, pasando las mismas por pan rallado, huevo y pan rallado, de nuevo.

Freír en abundante aceite.

CROQUETAS DE ATUN Y QUESO I

INGREDIENTES:



3 latas de atún con el aceite bien escurrido.
2 quesitos.
50 g de aceite.
50 g de mantequilla.
75 g de harina.
1 cebolla pequeña.
300 g de leche.
2-3 pimientos de piquillo.
1 huevo cocido.
Sal y perejil al gusto.

ELABORACIÓN:

Picar el huevo cocido con los pimientos durante 2 segundos a velocidad 4 y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la margarina y la cebolla durante 5 minutos a temperatura Varoma a velocidad 4 durante unos segundos y luego a velocidad 1 hasta que termine el tiempo. Añadir la harina y poner 3 minutos a 100º y velocidad 1. Agregar la leche, la sal y el perejil y mezclars 10 segundos en velocidad 6. A continuación añadir el atún y los quesitos y programar 7 minutos a 100º en velocidad 2. Cuando falten un par de minutos para que termine, añadir por el bocal el huevo y pimiento picado.

Cuando pare la maquina dejar reposar un ratito y luego poner la masa a reposar en el frigorífico. Elaborar las croquetas como de costumbre.

CROQUETAS DE BACALAO Y PIMIENTOS

INGREDIENTES:



300 g de bacalao en trozos y ya cocinado
2 huevos duros
40 g de aceite de oliva
50 g de cebolla
450 g de leche entera, sal, pimienta y nuez moscada
180 g de harina
3 pimientos del piquillo
harina huevo pan rallado y aceite de oliva para freír las croquetas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y calentar 8 minutos Varoma velocidad 1, añadir la cebolla cortada en cuartos, picarla 5 segundos velocidad 5 añadir los pimientos sofreír 5 minutos Varoma velocidad 1, triturar 10 segundos velocidad 8. Bajar todo lo de las paredes del vaso con la espátula. Añadir la harina y sofreír 7 minutos 100º velocidad 4 y al final volver a bajar todo lo esparcido.

Agregar la leche, la sal y especias y mezclar todo el conjunto 6 segundos velocidad 4. Programar 6 minutos 100º velocidad 4.

Cuando finalice añadir los huevos troceados y el bacalao que yo ya tenía cocinado, dar velocidad 7-8-9 unos segundos 2 minutos más, misma temperatura y velocidad.

Volcar en una fuente plana, tapar con papel film y dejar enfriar.

Hacer las croquetas o bolas pasar por harina huevo pan rallado y freír en abundante aceite.

CROQUETAS DE ESPINACAS

INGREDIENTES:



1 bolsa de espinacas
50 g de aceite
100 g de mantequilla
1 cebolla
200 g de harina
800 g de leche
Sal

ELABORACIÓN:

Calentar 50 g de aceite y 100 g de mantequilla durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
Añadir la cebolla y sofreír durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
Añadir la bolsa de espinacas y sofreír 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
Añadir 200 g de harina y sofreír 1 minuto, temperatura 100º, velocidad 2 1/2.
Añadir 800 g de leche, sal, nuez moscada y pimienta. Mezclar 10 segundos en velocidad 6 y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Añadir los piñones (opcional) y pasar a una bandeja.
Formar las croquetas. Pasar harina, huevo y pan rallado. Freír en aceite bien caliente.



CROQUETAS DE JAMON SERRANO

INGREDIENTES:



200 g de jamón serrano
2 huevos cocidos
90 g de mantequilla
1 diente de ajo aplastado
80 g de cebolla
200 g de harina
660 g de leche entera
Sal, nuez moscada, pimienta blanca

ELABORACIÓN:

Trocear el jamón con varios toques de turbo. Dejar en el vaso una cucharada del picado. Picar los huevos cocidos. Poner el jamón y los huevos picados en la fuente donde echaremos la bechamel.

Echar en el vaso la mantequilla y programar 2 minutos 90º velocidad 2. Añadir el ajo aplastado y sofreír en 2 minutos 100º velocidad 4. Agregar la cebolla y sofreír 3 minutos 100º velocidad 2. Añadir la harina y programar 4 minutos 90º velocidad 4. Por último agregar la leche, la nuez moscada , la sal, la pimienta a gusto y programar 4 ó 5 minutos 100º velocidad 3 y ½.

Al terminar el tiempo volcar la bechamel en la fuente sobre la mezcla de jamón y huevo y con la ayuda de una espátula mezclar bien, alisar y dejar enfriar.

Cuando la masa esté bien fría con la ayuda de 2 cucharas formar las croquetas, pasar por huevo batido y pan rallado.

Freír con el aceite bien caliente y escurrir sobre un plato con papel de cocina.





CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO

INGREDIENTES:



800 g de leche entera a temperatura ambiente
90 g de aceite
180 g de harina
Sal
Nuez moscada
Una pastilla de caldo
1/2 cebolla
Una pechuga de pollo cocido muy picada
Una cajita de jamón cortado en trocitos.

ELABORACIÓN:

Picar el jamón y la carne por separado y retirar del vaso (recomendado no triturar demasiado, empezando a velocidad 4 unos segundos).

A continuación, verter en el vaso el aceite y la cebolla y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 8 unos segundos y luego dejar a velocidad 3.

Pasado este tiempo, añadir la harina y programar 2 minutos a 100º y velocidad 4. Incorporar los ingredientes restantes y el jamón y programar de nuevo 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3. Si la leche está a temperatura ambiente puede que con un minuto menos la masa esté en su punto. Después incorporar la carne y remover. En este punto, volver a programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Dejar enfriar la masa de un día para otro en la nevera, formar las croquetas y freír según costumbre (pan rallado-huevo-pan rallado).

CROQUETAS DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES:



2 huevos duros
200 g de langostinos pelados
40 g de aceite de oliva (o mantequilla blanda)
50 g de cebolla
140 g de harina
400 g de leche entera
Sal, pimienta blanca y nuez moscada recién molidas
Harina, huevo, pan rallado y aceite para freírlas

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso a calentar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la cebolla. Picar 2 ó 3 segundos, velocidad 5 y sofreír 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner los huevos cocidos y los langostinos pasados por sartén con unas gotas de aceite y picar un poco nada más.

Agregar la harina y sofreír a su vez, 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.
Añadir la leche y las especias y programar 6 minutos, temperatura 100º, velocidad 4, hasta que la pasta espese lo suficiente.

Dejar enfriar en una fuente plana en el frigorífico tapada con papel film.

Dar forma a la masa y pasar por harina, huevo y pan rallado antes de freirlas

CROQUETAS DE PATATA Y SETAS

INGREDIENTES:



400 g de patatas peladas y troceadas
200 g de leche
Una cucharada de aceite
½ pastilla de caldo
Una pizca de sal
20 g de mantequilla
200 g de setas del tiempo
1 diente de ajo
1 huevo
75 g de pan rallado
200 g de aceite de oliva
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y echar las patatas, la leche, la cucharada de aceite, el caldo y la sal.

Programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Añadir la mantequilla y programar 1 minuto, velocidad 3. Reservar.

Limpiar las setas, pasarlas rápidamente por agua, escurrir, secar y picar.

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y saltear un ajo. Añadir las setas y saltearlas hasta que pierdan toda su agua. Salpimentar.

Escurrir y poner en un bol con el puré de patata, sal y pimienta. Mezclar y formar las croquetas.

Pasarlas por pan rallado, huevo batido y pan rallado de nuevo y freír en el aceite restante.

CHOUX DE QUESO

INGREDIENTES:



150 g queso emmenthal
160 g de harina
130 g de leche
120 g de agua
100 g de mantequilla
1 pellizco de sal
1 pellizco de azúcar
4 huevos

ELABORACIÓN:

Rallar el queso programado 15 segundos velocidad progresiva 5-10. Reservar. Pesar la harina y reservar.

Poner en el vaso la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar, programar 5 minutos a 90º velocidad 1.

Agregar la harina de golpe y programar 15 segundos, velocidad 4. Dejar templar retirando el vaso de la máquina.

Batir los huevos ligeramente, poner de nuevo el vaso en la máquina, programar velocidad 4 y añadir los huevos a través del bocal, de uno en uno y no añadir el siguiente hasta que el anterior esté incorporado bien.

Incorporar 100 g del queso rallado y mezclar 15 segundos a velocidad 3 terminando de envolver con la espátula si hiciera falta.

Poner la masa en una manga pastelera y formar montoncitos sobre una placa de horno engrasada.

Espolvorear con el queso rallado restante, introducir en el horno precalentado a 200º y hornear durante 20 minutos.

DELICIAS DE POLLO

INGREDIENTES:



1 pechuga de pollo
50 g de miga de pan
50 g de leche
50 g de queso philadelphia
1 diente de ajo
Sal
Pimienta
1 huevo
Pan rallado

ELABORACIÓN:

Triturar el ajo 4 segundos en velocidad 6.

Echar la pechuga de pollo troceada y triturar 5 segundos en velocidad 7.

Salpimentar y agregar el pan, la leche y el queso, mezclar 10 segundos en velocidad 7.

Hacer porciones al gusto, pasar por huevo y pan rallado y freír en abundante aceite.

EMPANADILLAS "JAVEA"

INGREDIENTES:



Para el relleno:
1 lechuga
1 cebolla
1 bolsa de guisantes congelados de 1/2 kg
100 g de aceite
2 huevos
Sal
Para la masa:
1 ½ litro de agua
1 vaso de vino de aceite
2 vasos de vino de agua
La harina que admita (aproximadamente 750 g)
Sal

ELABORACIÓN:

Relleno
Trocear la lechuga 10 segundos a velocidad 4 (con agua en el vaso hasta cubrir cuchillas). Reservar.

Trocear 1 cebolla 10 segundos en velocidad 4 y reservar.

Calentar 100 g de aceite de oliva 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir la cebolla troceada y programar 10 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara (sin poner el cubilete para que evapore mejor).

Añadir los guisantes congelados y programar 10 minutos a la misma temperatura y velocidades. Añadir la lechuga picada y programar 15 minutos más. Poner la sal.

Batir los huevos y añadirlos a la mezcla una vez terminado el tiempo y 2 minutos más hasta que estos cuajen un poco.

Sacar la mariposa y verter la mezcla en un recipiente. Dejar enfriar removiendo con la espátula.

Masa

Poner en el vaso del thermomix el agua y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1 (hasta que hierva).

Llevar el agua a ebullición para escaldar la masa.

Añadir la harina (aproximadamente 750 g) y la sal.

Dejar un hueco en el centro y poner el aceite.

Programar 20 segundos en velocidad 4.

Esta masa debe prepararse enseguida, no se puede congelar y no hay que dejarla levar al no llevar levadura.

En una superficie enharinada poner trozos de masa, estirarla con el rodillo y hacer círculos.

Poner relleno en el medio, cerrarlas y hacer los bordes. Pintar con huevo batido y pinchar con un tenedor.

Hornear durante unos 30 minutos.











EMPANADILLAS DE APROVECHAMIENTO

INGREDIENTES:



1 paquete de empanadillas
Restos del cocido: jamón, pollo, morcillo
1 cebolla
1 pastilla de caldo o sal
300 g de salsa de tomate
3 dientes de ajo
Huevo para pintar
1/2 cubilete de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla y el ajo en el vaso del Thermomix y picar a velocidad 3 durante 30 segundos.

Añadir el aceite, y programar 8 minutos, misma velocidad y temperatura Varoma.

Pasado el tiempo, incorporar los restos del cocido y picar 15 segundos a velocidad 3, poniendo el cubilete para evitar salpicaduras. Después, programar 15 minutos, a velocidad 1 y temperatura 80º. Añadir el tomate, y programar 30 segundos a velocidad 1.

Poner las obleas sobre un paño de cocina (para evitar que se peguen a la encimera) e ir rellenando con el sofrito cada una de ellas. Pincelar el borde con agua y doblarlas por la mitad para cerrarlas, y con la punta de un tenedor presionar suavemente.

Precalentar el horno a 200º.

Poner las empanadillas sobre una fuente de horno, pincelarlas con huevo batido y meterlas al horno unos 30 min, hasta que estén doraditas.

EMPANADILLAS DE BERBERECHOS

INGREDIENTES:

Para la masa:

250 g de agua
250 g de harina
30 g de mantequilla
5 g de aceite de oliva
Sal



Para el relleno:

1 kg de berberechos con cáscara
400 g de leche
100 g de agua de abrir los berberechos
(si no se tiene añadir 100 g más de leche)
1 cubo de caldo de pescado
50 g de margarina
100 g de harina
Nuez moscada
Pimienta
Perejil picado

ELABORACIÓN:

Preparación de la masa:

Poner en el vaso del Thermomix el agua, la mantequilla, el aceite de oliva y la sal y programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Añadir la harina de una sola vez y programar 20 segundos en velocidad 4.

Preparación del relleno:

Poner los berberechos en una olla y sin añadir nada más, taparlos y encender el fuego y dejar que se abran.

Reservar el agua que suelten (más o menos sale 100 g, sino, añadir lo que falte con leche).

Una vez abiertos sacar los berberechos de sus cáscaras y reservar.

Poner en el vaso del Thermomix, la leche, el agua de los berberechos, la harina, la margarina, el cubo de caldo de pescado, la nuez moscada y la pimienta.

Programar 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

Terminado el tiempo añadir los berberechos y el perejil y programar 1 minuto en velocidad cuchara de modo que todo se mezcle.

Terminar de mezclar con la espátula, retirar del vaso y dejar enfriar antes de rellenar las empanadillas.

Montaje de las empanadillas:

Extender la masa con el rulo, y con la ayuda de los accesorios de empanadillas rellenarlas con el relleno reservado y frío.

Cuando estén todas las empanadillas montadas, pasar por claras batidas, rebozar en pan rallado y freír en aceite caliente.



FOIE DE PATO



Utilizar un hígado.
Ponerlo con agua, cubitos de hielo y sal gorda
Quitar todas las venas.
Poner el brandy, el oporto, sal y pimienta y azúcar, todo muy bien mezclado.

Enrollar todo con papel film, bien apretado.
Dejar reposar en la nevera unas 8 horas.

Al cabo de 8 horas sacar y cambiar el film
Encima, poner papel de plata bien apretado sobre todo por los lados.

Poner en el Varoma 2 tenedores para que no se tapen los agujeros y pueda salir el vapor.

Programar 8 minutos temperatura Varoma velocidad 2.

Girar de lado y lo mismo.

Retirar del Varoma y poner encima de unos cubitos, 3 o 4 minutos y luego a la nevera 24 horas.

FOIE TRUFADO CON SALSA PEDRO XIMÉNEZ

INGREDIENTES:



1 hígado de pato fresco 600 a 700 g
Agua
6 cubitos de hielo
1 cucharada de sal gorda
Pimienta molida al gusto
1/2 cucharita de azúcar,
Sal al gusto
1 cucharada de oporto
2 cucharadas de brandy
1/2 l de agua para poner en el vaso
Para la salsa "Pedro Ximénez":
1 botella de vino Pedro Ximénez
250 gr de nata líquida
El zumo de de una naranja
Sal y pimienta
1 cucharadita de maicena
Una trufa

ELABORACIÓN:

Cubrir el hígado con agua fría, el hielo, la sal gorda y tenerlo en maceración 2 horas.
Sacar el hígado del agua y secarlo muy bien. Quitar las arterias de los lóbulos del hígado.

Poner el hígado sobre film transparente y espolvorear con el azúcar, la sal y la pimienta. Echar los licores y unir todo muy bien, en un rulo. Picar la trufa.

Formar los rulos bien apretados con el film y dejar en maderación en el frigorífico durante 8 horas.

Pasado este tiempo envolver en otro film apretando muy bien y por último envolver en papel de aluminio procurando que quede bien cerrado. Poner en el recipiente Varoma y reservar.

Echar en el vaso el agua y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando empiece a hervir, colocar el recipiente Varoma sobre la tapadera y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Sacar y poner sobre hielo unos minutos. Mejora si se deja 24 horas en reposo en frigorífico.

Salsa:
Poner el vino en el vaso y programar 30 minutos temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando haya acabado comprobar que el líquido se ha reducido a la mitad. Añadir la nata, la maicena disuelta en el zumo de naranja y los condimentos programar 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

GALLETAS DE APERITIVO AL PARMESANO

INGREDIENTES:

160 g de mantequilla en pomada
20 g de gruyere rallado
Un huevo
80 g de almendras molidas
180 g de harina
5 g de sal
20 g de parmesano rallado
Semillas de comino, sésamo, amapola….. etc. para adornar



ELABORACIÓN:

El día anterior:

Batir el huevo como para tortilla y pesar sólo 20 g de huevo.
Mezclar los 20 g de huevo con los demás ingredientes primero en velocidad 4 unos segundos y luego amasar en velocidad espiga durante tres minutos. Tiene que quedar una masa homogénea pero blanda.

Hacer cuatro partes y formar cuatro rulos de unos 4 cm de diámetro. Envolver en papel film y guardar en la nevera.

Al día siguiente:

Precalentar el horno a 180º.

Forrar una par de bandejas de horno. Cortar los rulos en círculos, disponer en las bandejas (no crecen), decorar con semillas y hornear de 10 a 12 minutos, o hasta que tomen un poco de color.

Dejar templar en las bandejas (son muy frágiles) antes de poner a enfriar del todo en rejilla.

GALLETAS DE JAMÓN SERRANO Y QUESO

INGREDIENTES:



250 g de harina
½ sobre de levadura química
50 g de mantequilla
100 g de queso rallado
7 lonchas de jamón serrano
125 ml de leche
1 yema de huevo
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Tamizar la harina y la levadura.

Echar en el vaso del Thermomix el jamón serrano y picar bien a velocidad 6. Añadir la harina, levadura, la sal, la pimienta y el queso rallado.

Mezclar a velocidad 4 durante unos segundos. Añadir la mantequilla derretida y la leche y amasar durante 1 minuto a velocidad espiga.

Extender la masa con un rodillo y cortar las galletas con un cortapastas. Pintar con la yema.

Meter al horno 210º unos 15 minutos

GUACAMOLE

INGREDIENTES:



4 aguacates medianos
2 tomates grandes o 4 de los canarios
1 cebolla fresca o un manojo de cebolletas
Zumo de medio limón
Sal
Tabasco (opcional)
Un chorro de aceite de oliva virgen
1 ajo

ELABORACIÓN:

Pelar la cebolla y el ajo y echar en el vaso. Programar unos segundos a velocidad 4.

Pelar los aguacates, cortarlos y quitar los huesos. Echarlos en el vaso del Thermomix, pelar el tomate e incorporarlo. Continuar triturando a velocidad 4.

Añadir sal al gusto, un poco de tabasco, también al gusto y el aceite.

Añadir el zumo de medio limón.

Batir todo hasta que adquiera la consistencia deseada.

Para que no se oxide, poner un hueso de aguacate en el centro, eso hará que se mantenga en óptimas condiciones, durante mucho tiempo.

MAGDALENAS DE ATÚN Y TOMATE



INGREDIENTES:

180 g de atún escurrido
50 g de concentrado de tomate
60 g de nata de cocina
4 huevos
90 g de queso emmenthal rallado
2 pellizcos de hierbas provenzales
Una cucharadita de levadura de repostería
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 220º.

Triturar el queso unos segundos y reservar.

Poner la mariposa, incorporar los huevos y batir un par de minutos a velocidad 4. Quitar la mariposa, añadir el tomate, la nata, el queso, las hierbas, la sal, la pimienta y la levadura y mezclar 6 ó 7 segundos a velocidad 4.

Agregar el atún un poco desmenuzado y mezclar unos segundos más a velocidad 3 1/2. Rellenar los moldes y meter al horno durante 15 minutos.



MAGDALENAS DE SALMÓN AHUMADO

INGREDIENTES:



150 g de salmón ahumado cortado a taquitos muy pequeños
150 g de queso Filadelfia
2 huevos
80 g de harina
40 g de aceite
40 g de nata de cocina
1 cucharadita de café de levadura Royal
sal, pimienta, eneldo fresco picado y eneldo seco molido

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 220º.

Cortar el salmón y reservar.

Mezclar la harina con la levadura, tamizar y reservar.

Poner la mariposa en el vaso del Thermomix y batir los huevos 3 minutos, Velocidad 3 y ½.

Parar la máquina y sin tiempo, poner de nuevo en velocidad 3 y 1/2 y por el brocal ir añadiendo el aceite, la nata, el queso Filadelphia, la sal, pimienta y los eneldos. Parar la máquina, quitar la mariposa y añadir el salmón reservado, mezclar unos segundos a velocidad 4.

Por último, añadir la harina y mezclar unos segundos más (5 o 6) y terminar de mezclar con la espátula.

Rellenar los moldes enmantequillados y meter las magdalenas unos 4 o 5 minutos (depende del horno) hasta que suban, y bajarlo a 180º, continuando la cocción unos 6 o 7 minutos más.

Desmoldar en rejilla para que enfríen.

MAGDALENAS VEGETARIANAS DE CURRY (formato pastel)

INGREDIENTES:





250 g de harina de fuerza
3 cucharaditas de curry en polvo
10 g de levadura de repostería
Sal
Pimienta
100 g de zanahorias ralladas
110 g de boniato rallado
100 g de queso emmenthal
90 g de mantequilla fundida
1 huevo
200 g de leche

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Tamizar la harina con el curry, la levadura, la sal y la pimienta y reservar. Meter el queso en el vaso y rallar a velocidad 5-7-9 unos segundos y reservar.

Repetir con la zanahoria y el boniato por separado.

Poner en el vaso el huevo y batir unos segundos a velocidad 4. Agregar la mantequilla en pomada, la leche y mezclar unos 10 segundos.

Agregar el queso, la zanahoria y el boniato y mezclar de nuevo unos segundos. Por último agregar la harina reservada con las especias y mezclar solo unos segundos al 3 y ½. Terminar de mezclar con la espátula.

Verter la mezcla en moldes untados con mantequilla y meter al horno unos 25 minutos o un poco más dependiendo de los moldes.

Sacar del horno. Dejar un par de minutos en los moldes, desmoldar y poner sobre una rejilla para enfriarlas.

MOUSSE DE FOIE DE PATO



INGREDIENTES:

400 g de foie mi-cuit
200 ml de nata para montar
200 g de avellanas tostadas
2 trufas negras

ELABORACIÓN:

Triturar las avellanas, unos segundos en velocidad 3 y medio, dejando los trocitos que se noten. Trocear la trufa en pequeño en la misma velocidad.

Romper el foie con un tenedor, poner en el vaso junto con la avellana tostada y la nata, montar todo en velocidad 5 hasta que quede cremoso.

MOUSSE DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES:



500 g de puré de zanahoria especiado al gusto
(las zanahorias cocidas sólo con agua y sin nada de grasa que si no no montan las claras)
Especias: romero, clavo, jengibre, nuez moscada
Sal y pimienta al gusto
150 g de azúcar
40 g de claras de huevo en polvo
42 g de gelatina instantánea

ELABORACIÓN:

Preparar un puré de zanahoria cociendo 1/4 kilo de zanahoria en 1/4 litro de agua, especiando al gusto según lo que vaya a acompañar. Pasar bien por el Thermomix para que nos quede 500 g de puré o crema de zanahoria bien fina.

Tener en cuenta a la hora de especiar que le vamos añadir claras de huevo que le restarán sabor.

Poner el puré de zanahoria, el azúcar y las claras en el vaso y con la mariposa en las cuchillas y el cubilete quitado mezclar 1 minuto en velocidad 2 y luego 8 minutos en velocidad 4 ó hasta que esté bien montado el merengue.

Cuando se haya montado el merengue, añadir con la máquina en marcha en velocidad 3 la gelatina instantánea y mezclar 1 minuto más.

Poner en aros o en moldes o en una ensaladera y dejar en la nevera 20 minutos como mínimo.

MUFFINS DE PUERRO Y JAMÓN

INGREDIENTES:



100 g de queso gruyere
150 g de jamón cocido en lonchas
100 g de puerro
3 cucharadas de aceite de oliva
1 huevo
150 g de yogur blanco
40 g de mantequilla derretida
1 cucharadita de sal
Pimienta negra
140 g de harina
1 cucharadita de levadura química
1/4 de cucharadita de bicarbonato
10 moldes de magdalenas de papel, del numero 8

ELABORACIÓN:

Trocear el queso 7 segundos, velocidad 6, y reservar.

Trocear el jamón cocido 3 segundos, velocidad 4. Reservar.

Cortar el puerro en rodajas, trocear 6 segundos, velocidad 4. Añadir el aceite de oliva y freír 15 minutos, 100º, velocidad 1. Reservar.

Batir el huevo, la mantequilla y el yogur 10 segundos, velocidad 3. Añadir el puerro, 3/4 partes del queso, 3/4 partes del jamón, sal y pimienta. Mezclar 10 segundos al 3. Añadir la harina, levadura y bicarbonato tamizados, y mezclar llevando el mando varias veces hasta el 3 1/2.

Precalentar el horno a 200ºC. Repartir la masa en 10 papeles de magdalena del número 8 y colocar sobre cada uno un poco del jamón y el queso reservados.

Hornear unos 20 minutos y, si se quieren tostados, gratinar 4 ó 5 minutos más.

PALITOS DE JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES:



200 g de queso emmenthal
200 g de jamón york
300 g de harina
1 cucharadita de levadura química en polvo
2 huevos
120 g margarina
2 cucharadas de leche
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

Rallar el queso pulsando unas cuantas veces el turbo. Sacar y reservar.

Picar el jamón en velocidad 3 ½, subiendo después a velocidad 5 hasta que quede muy picado. Sacar y reservar.

Poner 250 gramos de harina (el resto reservar para el caso en que la masa admitiera más) y el resto de ingredientes y mezclar 10 segundos en velocidad 6, y después, 20 segundos en velocidad espiga.

Añadir ahora el queso y el jamón picados, y poner otros 15-20 segundos en velocidad espiga, de forma que quede una masa blanda y suave.

Sacar del vaso, extender con el rodillo sobre una superficie enharinada dejándola de aproximadamente medio centímetro de grosor.

Cortar tiras de unos 2 por 6 centímetros y enrollar en forma de espiral.

Hornear a 200º durante 15 minutos.

PASTA DE MARISCO



INGREDIENTES:

1 lata de mejillones
2 huevos duros
1 lata de anchoas
2 cucharadas de mahonesa
8 palitos de cangrejo

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix, incluido el caldo de los mejillones, y triturar todo a velocidad progresiva hasta el 10.

Esta pasta sirve para rellenar lo que se quiera, por ejemplo hojas de lechuga.

PATATAS CONFITADAS CON SALSA BRAVA

INGREDIENTES:



300 g de aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo
3 patatas lavadas (cortadas en trozos)
750 g de agua

Para la salsa:
3 cucharadas de aceite (el de confitar las patatas)
1 cucharada de pimentón
½ guindilla en rodajitas
½ cucharadita de Tabasco
1 cucharada de vinagre de vino tinto
125 g de tomate frito
Sal

ELABORACIÓN:

Para las patatas:
Poner el aceite y el ajo en el vaso y calentar programando 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Pelar y cortar las patatas (en dados de aproximadamente 3 x 3 cm) y colocarlas en un molde de aluminio (o en papel de plata haciendo un cuenco) dentro del recipiente Varoma. Cuando el aceite del vaso esté caliente, verterlo sobre las patatas.

Sin lavar el vaso poner el agua. Colocar el recipiente Varoma (con las patatas en el molde de aluminio) en su posición y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Retirar el recipiente Varoma y reservar.

Para la salsa brava:
Vaciar el vaso y añadir todos los ingredientes (excepto el tomate frito) y programar 2 minutos a 100º, velocidad 2.

Incorporar el tomate frito y programar 1 minuto, velocidad 8.

Montaje:

Colar el aceite de las patatas confitadas, con ayuda del cestillo, en una sartén. Llevar la sartén a fuego fuerte y, cuando el aceite esté bien caliente, dorar las patatas. Escurrirlas, ponerlas en una fuente, salar y verter la salsa por encima. Servir inmediatamente.

PATÉ DE ALBAHACA

INGREDIENTES:



250 g de queso fresco tipo Burgos
50 g de nueces
Una cucharada sopera de mantequilla
1 ajo (cortar con el prensa- ajos)
Un chorrito de aceite
6 hojas de albahaca (cortadas pequeñas con el cuchillo)
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Trocear las nueces a velocidad 4-5. Tienen que quedar trocitos pequeños para que se noten. Reservar.

Poner los demás ingredientes en el vaso del Thermomix (el ajo y la albahaca cortados) y triturar a velocidad 4 hasta que esté homogéneo (no debe quedar una pasta muy fina).

Añadir las nueces y dejar reposar en la nevera. Este paté es mejor hacerlo de un día para otro.

PATÉ DE ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

200 g de alcachofas al vapor o una lata de alcachofas (procurar que sean de calidad, pues sino llevan hojas muy duras y hay que retirarlas)



3 dientes de ajo
Unas ramitas de hinojo fresco
50 g de almendras crudas
100 g de queso tierno (por ejemplo, una bola de mozzarella fresca)
Aceite de oliva
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Sofreír los dientes de ajo y cuando empiecen a tomar color, añadir el hinojo, parar el fuego y dejar tapado, que repose un par de minutos.

A continuación, pulverizar las almendras en el Thermomix y reservar.

Echar las alcachofas y triturar bien un par de veces bajando los restos de las paredes. Añadir los ajos, el hinojo cortado pequeñito y triturar de nuevo

Poner el queso en el vaso y triturar con todo lo anterior. Salpimentar, cerrar el vaso y por el bocal con la velocidad 3y ½ ir añadiendo el aceite para que ligue.

PATÉ DE ANCHOAS



INGREDIENTES:

300 g de jamón dulce
300 g de queso de bola
1 lata de aceitunas rellenas de anchoa
2 latas de anchoas
6 a 8 pepinillos en vinagre pequeños
200 g de mayonesa

ELABORACIÓN:

Triturar todo muy bien a velocidad 6-10 progresivo hasta que quede una pasta homogénea (podemos ayudar con la espátula).

PATÉ DE ANCHOAS CON JAMÓN

INGREDIENTES:



250 g de jamón York
1 lata de anchoas en aceite de oliva
2 cucharadas de mayonesa
20 g de ron o brandy

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso, las anchoas con el aceite.

Programar 3 minutos, 70º, velocidad 5.

Retirar del vaso y dejar enfriar.

Nota: Se conserva 10 días en el frigorífico en un recipiente hermético.

PATÉ DE CENTOLLO SIN CENTOLLO

INGREDIENTES:



15 palitos de cangrejo
4 huevos cocidos
1 lata de anchoas
2 latas de mejillones al natural (muy importante que sean naturales para no estropear la receta)
Un chorrito de sidra o vino blanco
1 cucharada de tomate frito
1 vaso o vaso y medio de mayonesa

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los huevos fríos, 10 palitos de cangrejo, la lata de anchoas entera (bien escurrida de aceite), y los mejillones limpios de "barbas". Dar 3 ó 4 golpes de turbo, bajar cada vez con la espátula lo que queda pegado en las paredes. Cuando ya tenga aspecto de pasta, añadir la cucharada de tomate, un pequeño chorrito de sidra o vino blanco y la mayonesa.

Poner la mitad de la cantidad e ir aumentando poco a poco, dependiendo de lo espeso o cremoso que se quiera. Por último dar varios golpes de turbo (o unos segundos a velocidad 10), y sacar a un bol grande.

Con el vaso limpio introducir el resto de palitos de cangrejo y programar 3 ó 4 segundos a velocidad 7 y así desmigado mezclar con el paté para darle textura. Deja enfriar en la nevera unas horas, decorar con unos hilitos de palitos de surimi (la parte blanca).

PATÉ DE CHAMPIÑON Y ANCHOAS

INGREDIENTES:



5 huevos
1 bote de leche ideal
1 bote de champiñones laminados
2 latas de anchoas
400 g de palitos de mar
pimientos del piquillo
1 chorro de tomate
sal y pimienta
tabasco

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes bien escurridos en el vaso .

Programar 7 minutos, 90º, velocidad 5.

Enmoldar y dejar enfriar.

PATÉ DE HIGADITOS

INGREDIENTES:



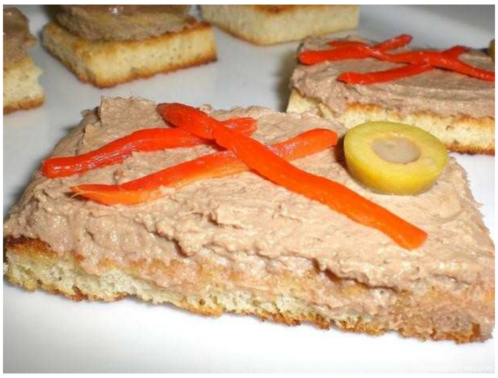
500 g de higaditos de pollo
60 g de cebolla o cebolleta
2 hojas de laurel
4 clavos de olor
4 granos de pimienta
50 g de brandy
30 g de mantequilla
Sal
50 g de nata líquida

ELABORACIÓN:

Limpiar los higaditos y poner a macerar en un bol con la cebolla en rodajas finas, los clavos, el laurel, la pimienta, y el brandy. Macerar durante unas horas. Escurrir el líquido de los higaditos. Volcar en el vaso la cebolla junto con las especias y la mantequilla y sofreír durante 3 minutos a 100º en velocidad 1. Añadir los higaditos y sofreír 4 minutos a 90º en velocidad 1. Sacar las hojas de laurel y los clavos de olor y triturar a velocidad progresiva hasta el 10.

PATÉ DE HIGADITOS I

INGREDIENTES:



300 g de higaditos
100 g de mantequilla
100 g de cebolleta o chalota
1 chorro de coñac
1 puntita de curry
sal
pimienta negra
aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Limpiar los higaditos de grasa y membranas, lavar muy bien y secar, salpimentar.

En una sartén o cazuela pochar la cebolleta o chalota, cortada fina, con la mitad de la mantequilla y dos cucharadas de aceite.

Cuando esté transparente la cebolleta subir el fuego al máximo y saltear los higaditos, sin pasarlos, solamente saltear, retirar del fuego y triturar en el Thermomix velocidad 1-3-5 progresiva, hasta hacer un puré que tenga la textura que nos guste, más o menos fino.

Incorporar el resto de la mantequilla, una puntita de curry, el chorro de coñac, rectificar de sal y pimienta.

Colocar en moldes individuales y dejar reposar en frío.

Servir sobre tostadas crujientes.

PATÉ DE HIGADITOS DELICIAS

INGREDIENTES:

250 g de higaditos de pollo
100 g de pechuga de pollo
150 g de vino blanco
1 hoja de laurel
200 g de mantequilla o margarina
Sal
Pimienta
25 g de Oporto o Pedro Ximénez



ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el vino blanco, el laurel y pimientas en bolas. En el cestillo poner los higaditos de pollo y la pechuga sin nervios ni grasas, bien limpias y bien troceadas. Programar 8 minutos a 90º, velocidad 2. Siempre con el cubilete puesto, para que el vapor no se vaya y cueza bien la carne.

Destapar y mover los higaditos. Poner en 9 minutos a 90º en velocidad 2 con el cubilete en el bocal.

Sacar el cestillo y tirar lo que hay en el vaso. Echar en el vaso los higaditos y añadir la mantequilla cortada en trozos, sal, pimienta y el Oporto o Pedro Ximenez.

Poner a velocidad turbo durante 45 segundos sin calor. Bajar con la espátula todo y poner 20 segundos más.

Sacar con paciencia a una bandejita y poner en la nevera a enfriar. Preparar una gelatina neutra, con 1 sobre de gelatina, y después de enfriar, echar por encima de los tarros.



PATE DE HIGADITOS DE POLLO AL AROMA DE PEDRO XIMENEZ

INGREDIENTES:

(Para 500g)



150 g de vino blanco seco
1 hoja de laurel
2 granos de pimienta blanca
250 g de higaditos de pollo, lavados y sin nervios
100 g de carne de pollo, limpia de piel y huesos
250 g de mantequilla
5 g de sal
Pimienta al gusto
20 g de Pedro Ximenez (o Jerez, Oporto u otro vino dulce)

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el vino, el laurel, la pimienta en grano, los higaditos y el pollo. Programar 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 2.

Colar con el cestillo y tirar el caldo de cocción.

Poner de nuevo en el vaso la carne y los higaditos y añadir la mantequilla, sal, pimienta y el Pedro Ximenez. Triturar 1 minuto velocidad progresiva 5-10.

Comprobar que está todo bien triturado y echar en un molde.

Dejar enfriar y reposar en el frigorífico un mínimo de 4 horas.

Para hacer lascas de paté llevarlo al congelador durante 15-20 minutos y con la ayuda de una mandolina o un pelador ir haciendo lascas y colocándolas en un plato de servir, se puede decorar con la salsa de Pedro Ximenez y pulpa de naranja.

PATE DE LA CASA

INGREDIENTES:



½ Kg de mortadela
2 paquetes de salchichas tipo Frankfurt
1/3 de cebolla
1 pimiento morrón pequeño (de los de lata)
125 g de queso crema
125 g de mayonesa

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes excepto el queso crema y la mayonesa, en velocidad 5 a 9 hasta que quede bien triturado (como una crema). Ir agregando el queso crema y la mayonesa.



PATÉ DE PALITOS DE CANGREJO

INGREDIENTES:



8 palitos de sucedáneo de cangrejo
2 huevos cocidos
4 cucharadas de mayonesa
1 y ½. cucharadas de ketchup
Una nuez de mantequilla
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y batir hasta conseguir una mezcla homogénea.

Reservar en el frigorífico.

PATE DE PERDIZ

INGREDIENTES:



30 g de cebolla
50 g de mantequilla
50 g de jamón
50 g de bacon sin corteza ni ternilla
la carne de una perdiz cocida
un hígado de pollo limpio
100 g de agua de haber cocido la perdiz
½ cucharadita de sal
una pizca de nuez moscada
una pizca de pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla y la mantequilla en el vaso del Thermomix y programar 4 minutos, temperatura Varoma y velocidad 8, durante unos segundos y bajar a velocidad 1.

Añadir el hígado y programar 4 minutos, temperatura 100º y velocidad 3.

Añadir todos los ingredientes restantes y programar 40 segundos a velocidad 8, hasta quedar un puré homogéneo.

Bajar con la espátula lo que hubiera en las paredes del vaso.

Programar 6 minutos, temperatura 80º y velocidad 4.

Volver a programar 15 segundos en velocidad 8.

PATÉ DE QUESO

INGREDIENTES:



100 g de queso de Bola
100 g de queso roquefort
100 g de queso gruyere
50 g Nata liquida
50 g leche

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso (los quesos en trozos) y triturar 20 segundos a velocidad 8. A continuación programar 6 minutos, 90º, velocidad 5. Disponer en un recipiente y dejar enfriar.

Nota: Si se desea se le pueden poner unas nueces picadas; En este caso, trocear con la máquina las nueces en primer lugar y ponerlas al principio con todos los ingredientes.

Adornar con nueces y perejil.

PATE DE QUESO Y NUECES

INGREDIENTES:



100 g de queso de bola
100 g de queso Gruyere
50 g de nueces picadas
20 g de mantequilla
50 g de nata
50 g de leche
1 huevo
1 yema de huevo
Sal con moderación
Pimienta al gusto
50 g de mayonesa
150 g de queso Roquefort

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso (los quesos en trozos), excepto la mayonesa y el roquefort. Triturar 20 segundos en velocidad 8. Programar 6 minutos a 90º, velocidad. 5.

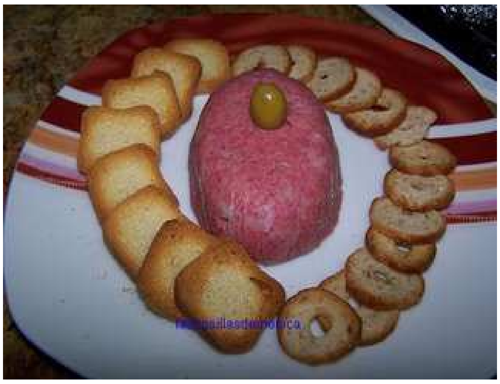
Incorporar la mayonesa y el queso roquefort y mezclar 40 segundos en velocidad 5.

Asegurarse de que la mezcla ha quedado homogénea. Verter el paté en dos cuencos hondos donde previamente se habrá puesto un cuadro de film transparente.

Tapar bien y deja enfriar en la nevera.

PATÉ DE SALAMI

INGREDIENTES:



200 g. de salami
100 g de jamón dulce
40 g de mantequilla
Sal
Pimienta
1 cucharada de brandy
2 ó 3 gotas de tabasco

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar a velocidad progresiva, hasta que tenga la textura deseada.

PATÉ DE SALMON LIGERO

INGREDIENTES:



500 g de salmón fresco
3 hojas de gelatina
2 cucharadas de agua
100 g de queso de Burgos
30 g de alcaparras
30 g de pepinillos en vinagre
100 g de leche desnatada
1 cucharadita de mantequilla
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Limpiar el salmón de piel y espinas, cortar en trozos y reservar.

Disolver las hojas de gelatina en agua fría durante unos minutos. Escurrir y poner en un cuenco junto con las 2 cucharadas de agua. Introducir en el microondas durante unos segundos y disolver bien. Reservar.

Introducir todos los ingredientes en el vaso junto con la gelatina y programar 5 minutos, temperatura 80º, velocidad 5.

Transcurrido el tiempo, verter la mezcla en un recipiente. Tapar con film transparente y dejar enfriar en el frigorífico.

RATONES DE QUESO

INGREDIENTES:



100 g de queso azul
220 g de queso de untar
150 g de queso de bola o queso emmenthal
50 g de mantequilla blanda
10 g de salsa Perrins
Sal y pimienta blanca recién molida

ELABORACIÓN:

Partir los quesos en trozos y volcar en el vaso con el resto de los ingredientes. 1 o 2 minutos, temperatura 60º, velocidad 5.

Tiene que quedar una pasta semisólida y sin grumos.

Volcar en un recipiente hermético y enfriar en la nevera para que coja consistencia.

Darles forma y decorar: las orejas son almendras fileteadas, el rabo perejil o cebollino, la naricilla un grano de pimienta rosa, o trocito de rábano y los ojos un trocito de clavo (especia) o fideos de chocolate.

RELLENO PARA SANDWICHES

INGREDIENTES:



20 g de pimiento rojo
20 g de pimiento verde
40 g de cebolla tierna
25 g de aceitunas rellenas de anchoa
20 g de pepinillos agridulces
3 latas de atún escurridas de aceite
4 cucharaditas de postre de mayonesa

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el vaso y mezclar a velocidad 4 durante 15 segundos.

Si lo queremos para rellenar tartaletas lo dejamos a velocidad 5 ó 6 hasta conseguir una pasta.

RELLENO PARA SANDWICHES DE LANGOSTA

INGREDIENTES:



Aceitunas sin hueso
Pepinillos en vinagre
Zanahorias aliñadas
Cebollitas francesas en vinagre
2 pimientos del piquillo
1 cola de langosta (sucedáneo)
2 cucharadas bien llenas de mayonesa (casera o preparada)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar unos segundos velocidad 4-6.

Guardar en un bote.

Aguanta perfectamente 1 semana dentro del frigorífico.

Ideal para rellenar tartaletas, volovanes, huevos rellenos o para sándwich.

ROLLITOS DE SIDRERÍA

INGREDIENTES:



3 manzanas
4 lonchas de queso tierno
100 g de membrillo
100 gr de nueces peladas
Una pizca de canela

ELABORACIÓN:

Poner el membrillo en un bol e introducirlo en el microondas durante 50 segundos para que coja elasticidad.

Picar las nueces introduciéndolas en el Thermomix en velocidad 5-7-10 durante unos segundos (reservar cuatro mitades) y mezclarlas con el membrillo hasta que quede una masa homogénea.

Colocar sobre un trozo grande de film de cocina, dar forma alargada y envolver con el film transparente de forma que quede un rollito. Dejar enfriar en la nevera.

Pelar las manzanas y cortar en cuartos sin quitarles el corazón, introducirlas en el vaso del Thermomix y trocear un par de segundos en velocidad 4. Ponerlas a cocer sin agua programando 30 minutos, temperatura. 100º , velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Acabado el tiempo añadir una pizca de canela y triturar en velocidad. 5-7-9-10 progresivo unos segundos hasta que quede bien triturado. Quitar las semillas que se vean en el vaso. Reservar.

Cuando el rollo esté frío, retirar el film transparente y envolverlo con las lonchas de queso. Envolver nuevamente con el film para que el queso se adhiera al membrillo. Retirar el film y cortarlo en rodajas de 2 cm.

Servir la compota de manzana en el centro de una fuente y colocar alrededor los rollitos de membrillo y queso.

SANDWICHES VEGETALES

INGREDIENTES:



½ lechuga.
2 tomates.
2 zanahorias
2 huevos duros.
2 latas de atún.
200 g de mayonesa.
½ cebolla.
Sal

Para la mayonesa:
1 huevo o 2 yemas.
Zumo de limón o vinagre al gusto.
25 gr. de agua.
Sal al gusto.
300 gr. de aceite de girasol.

ELABORACIÓN:

Hacer primero una mayonesa. Para ello, echar en el vaso todos los ingredientes, excepto el aceite, y mezclar 10 segundos a velocidad 4. Con el cubilete puesto en la tapadera, llenarlo de agua hasta la mitad para que no se levante. Programar a velocidad 4 y echar el aceite sobre la tapadera, poco a poco.

Sin sacar la mayonesa del vaso, trocear la zanahoria durante 3 segundos a velocidad 5. Añadir el resto de ingredientes y trocear durante 4 segundos a velocidad 4 (la lechuga debe estar bien seca para que no suelte agua). Rellenar los sándwiches con esta mezcla y cortarlos en triángulos (si es para un aperitivo se pueden cortar los triángulos otra vez por la mitad para hacerlos más pequeños).

Disponer en una bandeja y cubrir con un paño húmedo hasta la hora de servir.



TARTITAS SALADAS AL LIMON CON HIERBAS

INGREDIENTES:



Para la masa quebrada:
250 g de harina
125 g de mantequilla en dados
1 pizca de sal
1 yema de huevo
Un poco de agua muy fría si es necesario (dependerá de la harina)
Para el relleno:
500 g de queso crema batido 0% de grasa o 500 g de requesón
4 Huevos
La ralladura de un limón y dos cucharadas de jugo de limón
Perejil y cebollino fresco picado (al gusto)
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Para la masa quebrada:
Poner la harina, la sal y la mantequilla en cubitos en el vaso del Thermomix, triturar en velocidad 4 hasta que quede como arena gorda (no mezclar en exceso). Añadir la yema de huevo y amasar en velocidad espiga hasta que se forme una bola, si hace falta añadir un poco de agua helada. Sacar la bola, envolver en film y poner en la nevera al menos 30 minutos.

Pasados los 30 minutos o más, extender la masa y forrar el molde o los moldes engrasados y enharinados con ella.

No hace falta que quede totalmente perfectas, el aspecto rústico quedara bien. Si resulta difícil extender la masa con rodillo porque se rompe, ponerla con las manos, que quede lo más fina y uniforme posible. Pinchar con un tenedor y poner en la nevera mientras hacemos el relleno.

Precalentar el horno a 180º.

Poner en el vaso del Thermomix el queso y batir en velocidad 3. Ir añadiendo

los huevos uno a uno con la máquina en marcha sin poner el siguiente hasta que el anterior esté bien integrado. Añadir la raspadura de limón, las dos cucharadas de jugo de limón, las hierbas picada, la sal y la pimienta poco a poco hasta que esté a nuestro gusto.

Rellenar con esta mezcla los moldes preparados hasta el borde y cocer en el horno precalentado 45 minutos.

TIGRES

INGREDIENTES:



1 kg de mejillones
Zumo de ½ limón
1 hoja de laurel
60 g de mantequilla
350 ml de leche
90 g de harina
1 cebolla grande
3 ajos
1 guindilla

ELABORACIÓN:

Poner 1 litro de agua en el vaso, calentar a temperatura Varoma, 5 minutos, velocidad 2. Cuando coja la temperatura, poner los mejillones en el recipiente Varoma junto con el zumo de 1/2 limón y una hoja de laurel. Tapar y seguir la cocción hasta que se abran.

Retirar los mejillones y desechar una de las cáscaras de cada uno. Separar la carne de los mejillones y cortar a trocitos con unas tijeras.

En el vaso del Thermomix picar la cebolla y los ajos, añadir la mantequilla y programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir los mejillones cortados a trocitos y la guindilla partida en dos, sofreír 4 minutos, velocidad cuchara, temperatura Varoma, giro a la izquierda.
Echar la harina, sofreír un poco e ir echando la leche poco a poco hasta que espese (unos 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara).

Poner la mezcla en un recipiente y dejar enfriar.

Rellenar los mejillones con esta masa, rebozar con harina, huevo y pan rallado y freír.

TIGRES O MEJILLONES RELLENOS 1

INGREDIENTES:



1 kg de mejillones
30 g de mantequilla
30 g de aceite
70 g de harina
30 g de cebolla
300 g de leche
2 huevos cocidos
Sal
Nuez moscada (opcional)
Pan rallado
Aceite para freír

ELABORACIÓN:

Limpiar bien los mejillones, poner en el vaso del Thermomix ½ litro de agua, colocar en la bandeja los mejillones, programar temperatura Varoma velocidad 2.

Una vez que estén abiertos, sacar los mejillones y reservar unas cáscaras para rellenar.

Poner en el vaso los mejillones, programar 3 segundos velocidad 4 hacer lo mismo con los huevos y reservar.

Poner en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla, programar 3 minutos temperatura. Varoma velocidad 4. Añadir la harina, programar 3 minutos temperatura 100º velocidad 1.

Añadir la leche, la sal y la nuez moscada, mezclar 10 segundos velocidad 6 programar 7 minutos temperatura 100º velocidad 2. Añadir los mejillones y los huevos picados, mezclándolos bien con la espátula y dejar reposar en el vaso unos 5 minutos.

Sacar y rellenar las cáscaras, pasar por pan rallado y freír, ir dejando sobre papel de cocina para que absorban el aceite.

TORTITAS DE PIPAS

INGREDIENTES:



200 g de harina de fuerza
100 g de aceite de oliva
90 g de agua
50 g de pipas peladas
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º. Poner el aceite, el agua y la sal en el vaso del Thermomix y programar 10 segundos en velocidad 3.

Añadir la harina y programar 15 segundos en velocidad 3. Incorporar el resto de ingredientes y programar 20 segundos en velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso e ir dando la forma que queramos. Pasar a la bandeja del horno con papel vegetal encima y hornear entre 15 y 20 minutos.

TOSTAS DE QUESO Y PIMIENTOS CONFITADOS

INGREDIENTES:



100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
100 ml de agua
100 g de azúcar
50 ml de vinagre

ELABORACIÓN:

Triturar los pimientos en el Thermomix unos 4 segundos a velocidad 3 y ½. Añadir el resto de ingredientes.

Programar sin tapar con el cubilete unos 25 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.

Retirar del vaso y enfriar.

Untar un poco de queso en unas tostas de pan y colocar por encima una cucharadita de los pimientos. También se puede usar queso de rulo, de cabra y darle un golpe de horno.



TU Y YO

INGREDIENTES:



2 rebanadas de pan de molde
2 rebanadas de queso de cabra
1 cucharada de azúcar moreno
Para los pimientos confitados:
100 g de pimiento verde
100 g de pimiento rojo
100 g de azúcar moreno
100 g de agua
50 g vinagre de Módena

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los pimientos y trocear 4 segundos Velocidad 3 ½. Añadir el resto de los ingredientes de los pimientos confitados (azúcar, agua y vinagre) y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete. Bajar restos de las paredes del vaso con la espátula. Sacar del vaso y dejar enfriar.

Cortar el pan de molde en rodajas.

Poner la rebanada de queso de cabra sobre el pan de molde.

Espolvorear con el azúcar moreno y gratinar unos minutos.

Sacar del horno y poner los pimientos confitados sobre el queso.

Servir caliente.

VASITOS DE BRANDADA DE BACALAO CON ROMESCO

INGREDIENTES:

Para la Brandada:



500 g de bacalao desalado y sin piel
200 g de aceite oliva
3 dientes de ajo
Sal y Pimienta
Un poco de crema leche

Para el Romesco:

2 rebanadas de pan
20 almendras
20 avellanas
3 dientes de ajo
Pulpa de ñora
Guindilla
Aceite
Vinagre
Pimentón
Sal

ELABORACIÓN:

Brandada:

Poner el aceite y los ajos en el vaso y programar 6 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Bajar lo que ha quedado en las paredes del vaso. Añadir el bacalao y triturar a velocidad 6 hasta que quede homogénea. Si queda muy seca añadir un poco de crema de leche o leche entera. Poner sal, pimienta y nuez moscada, Mezclar unos segundos.

Romesco:

Freír las rebanadas de pan, las almendras, las avellanas, los ajos, las ñoras y las guindillas separadamente.

Triturar todo en el Thermomix. Una vez triturado, añadir un poco de vinagre, aceite, sal y pimentón y mezclar a velocidad 2. Montar los vasitos poniendo en el fondo un poco de romesco y cubriendo con la brandada.

VASITOS DE SALMOREJO

INGREDIENTES:



1 kg de tomates de rama muy rojos y maduros
150 g de miga de pan blanco
2 dientes de ajo grandes
35 g de vinagre
1 cucharada de sal
150 g de aceite
Para decorar:
Huevos duros
Jamón serrano picado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los huevos duros y trocear 5 segundos en velocidad 3 ½. Verter en un cuenco y reservar. A continuación, poner el jamón en el vaso y dar 4 ó 5 golpes de turbo. Reservar.

Seguidamente, sin lavar el vaso, poner los ajos, los tomates y la sal y programar 2 minutos en velocidad 5-7-9 progresivo. El tiempo dependerá de la calidad de los tomates. Cuando estén bien triturados, añadir el pan y el vinagre y mezclar durante 20 segundos a velocidades 6-8. Incorporar el aceite por la tapadera sin quitar el cubilete, poco a poco, hasta terminar de incorporar todo el aceite.

Verter el salmorejo en los vasitos y decorar con el huevo duro y el jamón picadito.

ENTRANTES Y HUEVOS

Querid@s amig@s,
En este apartado de "abrir boca" iremos dando una vuelta por esa sección de la cocina que es un tanto difícil de catalogar y que a los españoles nos encanta: Los Entrantes o, dicho en cristiano, la antesala de una buena comida.

Descripción

Antipasti, hors d'oeuvres, mezeler... Así es como se llaman los entrantes en distintos países pero todos tienen algo en común: alegran la mesa, despiertan el apetito y la ilusión por los siguientes platos y son sin duda la mejor manera de empezar una comida especial. Según la ocasión y el apetito que se tenga, estos sabrosos entrantes pueden convertirse en una comida completa o componer un delicioso bufé.
Es muy difícil aburrirse en una comida de picoteo, entrantes (como queráis llamarla) y, si eres tú el cocinero, puedes ser tan original como quieras.

Aquí os presentamos una variedad de Ensaladas y Entrantes para todos los gustos, todo muy bien explicado, paso por paso, recetas fáciles que os llevará poco tiempo preparar y que harán la delicia de cualquier comensal.

LOS HUEVOS

Historia del huevo

Sobre la historia del huevo en el mundo se han escrito muchos documentos, pero en realidad no se sabe con certeza cuando se domesticó por primera vez un ave. Aunque la historia de la India habla del año 3200 A.C., la historia de los egipcios y los chinos demuestra que las aves han estado poniendo huevos para el hombre desde el año 1.400 A.C. El canto temprano del gallo y la regularidad con que aparecían los primeros huevos probablemente inspiró a los chinos a describir las gallinas como "el animal doméstico que sabe la hora".
Se cree que Cristóbal Colón llevó las primeras gallinas a América de las que descienden las que ahora están produciendo huevos. Estas razas son originarias de Asia.
El huevo ha jugado siempre un papel importante en la cultura, tradición y celebraciones de muchos países. Como símbolo de fecundidad, rejuvenecimiento y abundancia, al igual que por su forma, estructura y sabor, el huevo es valorado mundialmente por sus características gastronómicas y artísticas.

Brinda la posibilidad de adaptarse a todo tipo de comidas.

Se puede combinar tanto en preparaciones dulces como: salsas, flanes, pastas, pudines, tortas, merengadas, sopas, helados, tortillas, galletas, rellenos, cremas, revueltos, postres.

PROPIEDADES:

- Proteínas de gran valor nutricional.
- Alta digestibilidad.
- Aporta luteína y zeaxantina que intervienen en la salud visual.
- Provee colina que juega un importante rol en la función cerebral.

Definición y Características Generales

El huevo es un alimento conformado por tres partes principales: cáscara, clara, y yema.

La cáscara: Constituye entre el 9 y el 12 % del peso total del huevo. Posee un gran porcentaje de Carbonato de Calcio (94 %) como componente estructural, con pequeñas cantidades de Carbonato de Magnesio, Fosfato de Calcio y demás materiales orgánicos incluyendo proteínas. Si bien el Calcio está presente en gran cantidad, es poco biodisponible. Pese a ello, en ciertas regiones muy pobres y con escasez de lácteos (además de otros alimentos), la cáscara se suele lavar y triturar hasta lograr un polvillo blanco que se incorpora a preparaciones tales como purés, papillas, polenta, etc.

La clara aporta 17 calorías (1 clara de huevo grande), el mejor perfil proteico y numerosas vitaminas y minerales.

La yema, si bien posee grasas, el contenido total es de 4 a 4,5 g por unidad, de las cuales 1,5 g son grasa saturada y el resto insaturada (predominando las monoinsaturadas, que son beneficiosas para el organismo).

PARA CONSUMO:

Los más consumidos, con gran diferencia, son los de gallina (Gallus gallus), seguidos por los de pato y oca, también se consumen los huevos de codorniz que son muy pequeños, bien como exquisitez gastronómica o para niños pequeños. Los huevos de avestruz son también comestibles y pueden llegar a pesar 1,3 kg cada uno. Casi todos ellos proceden de explotación industrial: avicultura. Los huevos empleados en el consumo humano son por regla general y en su gran mayoría no fertilizados (a excepción del balut indonesio). Las

huevas (como el caviar) son huevos de pescado y son también comestibles en muchos casos por diversas culturas. Se desconoce la existencia de culturas que consideren comestible los huevos de los insectos (en lo que se considera una forma de entomofagia). A los productos obtenidos del huevo se les denomina ovoproductos.

Respecto a la frescura de un huevo destinado a la alimentación humana ciertos organismos internacionales como la Unión Europea denominan 'huevos frescos' a aquellos huevos que están destinados a un consumo en un plazo de 28 días desde la puesta de la gallina. La denominación 'extra frescos' limita este plazo a tan solo nueve días.

Precauciones al adquirirlos

No adquirir huevos que presenten grietas en sus cáscaras.
Se deben adquirir en recipientes (generalmente de cartón: hueveras) aireados con sus indicaciones y etiquetas de consumo. No adquirir huevos con restos sospechosos en la cáscara

Precauciones para su conserva

El huevo se conserva, como máximo, tres semanas en la parte menos fría del frigorífico. Se debe almacenar con la punta hacia abajo.
No se deben limpiar, mucho menos con agua, deben dejarse intactos.
Los huevos son susceptibles de tomar olores de otros alimentos: se deben proteger.
Sería ideal no almacenarlos en la puerta del frigorífico: el movimiento de ésta perturba a la yema y la rompe. Su posición es en el interior.
No almacenar huevos rotos más de un día.

Precauciones en la cocina

Durante la manipulación para preparación de platos deben tenerse las siguientes precauciones:
Tener cuidado al consumir huevos que presenten grietas en sus cáscaras.
Limpiar los huevos antes de usarlos.
Tener cuidado de que no queden restos de cáscara en la clara o yema una vez abiertos.
No se debe mantener un huevo abierto fuera del refrigerador.
Mantenga el huevo en sitio frío, especialmente en verano, es negativo que los huevos se guarden a más de 25 grados centígrados.

BRACITO DE ESPINACAS



INGREDIENTES:

450 g de espinacas congeladas
4 huevos
Queso de untar
Salmón ahumado en lonchas

ELABORACIÓN:

Encender el horno a máxima temperatura.

Cocer las espinacas y escurrir completamente.

Levantar a punto de nieve las cuatro claras de huevo. Para ello poner la mariposa en el vaso bien limpio, verter las claras, añadir una pizca de sal y programar a 37º en velocidad 3 ½ sin tiempo hasta que estén listas. Quitar la temperatura y mantener la velocidad 3 ½.

Por el bocal añadir la mezcla de espinacas y yemas lentamente.

Poner la mezcla resultante en la bandeja del horno sobre papel vegetal y con una espátula se extender bien. Meter al horno unos 10 minutos y así estará la base del brazo de gitano hecha.

Dejar que se enfríe un poco, untar queso, sobre él poner el salmón y enrollar. Guardar el brazo en film trasparente en la nevera para que coja forma.



BRAZO DE SALMÓN AHUMADO

INGREDIENTES:



Para el bizcocho genovés:
3 huevos
90 g de azúcar
90 g de harina
Para el resto:
400 o 500 g de salmón ahumado
1 bote pequeño de mayonesa Ligeresa
2 cucharadas de sucedáneo de caviar
Huevo hilado y langostinos cocidos para adornar

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir los huevos junto con el azúcar y programar 5 minutos, 37º, velocidad 3 ½. Cuando acabe, volver a programar el mismo tiempo y la misma velocidad pero sin temperatura.

Al acabar, añadir la harina y programar 6 segundos en velocidad 2 ½. Terminar de envolver con la espátula.

Poner en la bandeja del horno forrada con papel de horno y hornear a 170º, 8 o 9 minutos.

Con el bizcocho aún caliente, enrollar a lo largo y con la parte del papel hacia dentro para que se enfríe y después no se rompa. Cuando este frío, retirar el papel.

En un vaso mezclar la mayonesa con el caviar y untar toda la base del bizcocho, poner encima unos 200 g de salmón y enrollar.

Poner una loncha de salmón a cada lado (principio y final) e ir cubriendo el brazo con las otras lonchas cuidando que se solapen un poco una con otra para que se quede todo cubierto y que no se vea el bizcocho. Poner alrededor el huevo hilado y adornar con los langostinos pelados.

BUDIN DE TERNERA CON SALSA DE ACEITUNAS

INGREDIENTES:



350 g de carne de ternera picada
75 g de panceta fresca
75 g de pan blanco (día anterior)
3 cubiletes de leche entera
2 huevos
50 g de aceitunas manzanilla sin hueso
Sal
2 cucharadas de perejil picado
Salsa de aceitunas:
20 de mantequilla
1 cebolla no muy grande
1 cucharada de harina blanca
2 cubiletes de caldo
1 cubilete de jerez
150 g de aceitunas manzanilla sin hueso

ELABORACIÓN:

Poner en remojo el pan en trozos con la leche. Triturar la carne junto con el pan remojado, la panceta en trozos, la sal, el perejil picado y las yemas de huevo durante 1 minutos a velocidad 6. Reservar aparte.

Lavar el vaso y montar las claras a punto de nieve a velocidad 3 1/2, con la mariposa puesta. Mezclar estas claras con la carne que teníamos reservada, añadir las aceitunas verdes, removiendo todo para que se una bien.

Disponer esta masa en un molde de aluminio engrasado y espolvoreado con pan rallado.

Calentar 1 litro de agua durante 8 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando el agua este caliente poner en el Varoma el budín tapado con papel de aluminio y cocerlo durante una hora a temperatura varoma, velocidad 3.

Dejar enfriar unas horas en la nevera.

Para preparar la salsa:

Picar la cebolla 10 segundos a velocidad 4. Añadir la mantequilla y saltear 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Añadir las aceitunas, la harina, el vino y el caldo. Mezclar unos segundos a velocidad 4, y luego cocinar 6 minutos temperatura 100º velocidad 1. Reservar.

CANELONES DE JAMON CON PICADA DE POLLO

INGREDIENTES:

Para los canelones:
200 g de jamón serrano
600 g de carne picada de pollo
1 diente de ajo muy picadito
Pan rallado
1 Huevo
100 g de leche entera
Una pizca pimienta negra



Para la salsa:
2 cebollas
2 dientes de ajo
1 manzana
2 zanahorias
50 ml aceite de oliva
1 pastilla de caldo
100 ml vino blanco
50 ml brandy
250 ml agua

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las verduras y picar 4 segundos, velocidad 4. Echar el aceite y programar 12 minutos, velocidad 2, temperatura Varoma.

Mientras, juntar todos los ingredientes de los canelones menos el jamón. Estirar una loncha de jamón y poner encima la carne picada con el resto de los ingredientes y formar un rollo y reservar; y así hasta terminar con toda la carne picada. Poner en la bandeja del Varoma.

Colocar la mariposa en las cuchillas. Poner el agua, el vino, el brandy y la pastilla de caldo y programar 30 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma. Cuando salga mucho vapor por el vocal poner el Varoma encima.

Cuando termine, pasar a una fuente los canelones y comprobar que la salsa esta tan fina como nos guste. Si no, pasarla un poco más en velocidad 5-7-9 con cuidado de las salpicaduras.

Salsear y servir.

CANELONES DOBLES CON TORTILLAS CASERAS

INGREDIENTES:

Para el relleno:



½ Kg de carne adobada
Media docena de salchichas frescas sin la piel
2 latas de paté o foie gras
2 cebollas
250 g de espinacas congeladas
Un buen puñado de pasas y otro de piñones
2 huevos, 2 tazas de harina y dos de leche para hacer las crepes (o 2 paquetes de canelones)
1 taza de tomate frito

Para la bechamel:

1/2 cebolla
Un par de ajos
70 gr de harina
800 g de leche
Nuez moscada, pimienta y sal
60 g de aceite o mantequilla

ELABORACIÓN:

Batir en un cuenco dos huevos, dos tazas de harina y dos de leche. Con esa masa se forman las tortitas, que tienen que quedar muy finas.

Poner en una sartén pequeñita antiadherente, con muy poquito aceite o mantequilla, un cacito pequeño de masa (un par de cucharadas) en el centro, y mover la sartén hasta que la base queda cubierta. Cuando se dora por un lado, darle la vuelta y hacerla por el otro. Reservar las tortillas.

Preparar los rellenos. Primero, picar la cebolla en el Thermomix, y sofreírla. Una vez sofrita, dividirla en tres partes: Dos más grandes para los rellenos y una más pequeña para la bechamel.

En una sartén, mezclar una parte de la cebolla dorada con los ajos, la carne picada, las salchichas, y al final añadir el paté. Reservar para que se enfríe.

En otra, saltear los piñones y añado las espinacas ya descongeladas y las pasas (previamente hidratadas con un chorro de coñac) y otra parte de la cebolla reservada. Reservar para que se enfríe.

Con la tercera parte de la cebolla se hace una bechamel de cobertura: añadir al vaso del Thermomix la cebolla partida y los ajos, rallar unos segundos y poner 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3 y ½. Añadir después la harina para que se sofría unos minutos, y agregar el resto de los ingredientes.

Mezclarlos unos segundos en velocidad 5. Programar 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 3. No tiene que quedar muy espesa.

Mientras la bechamel se termina, disponer las fuentes y untar la base con salsa de tomate casera o tomate frito. No poner mucha cantidad.

Ir rellenando las tortillas (o las placas de canelones remojadas) con los rellenos reservados y colocar sobre las fuentes. Si se desea, añadirle al relleno de carne un par de cacitos de bechamel para que quede más meloso.

Cubrir con la bechamel de forma generosa y poner por encima queso para gratinar, un poco de pan rallado y unas nueces de mantequilla para que queden bien doraditos.

Hornear durante unos 15 minutos y poner al final un poco más arriba en el horno, con el grill a tope.

CÓCTEL DE GAMBAS Y PIÑA

INGREDIENTES:



1 corazón de ensalada
1 lata de piña pequeña al natural
1/2 lata de olivas verdes
1 paquete de palitos de surimi
250 g de gamba pelada
6 huevos duros
33 gambas cocidas (para adornar)

Salsa Rosa:
Mayonesa
Kétchup
Un chorrito de coñac
Unas gotitas de tabasco

ELABORACIÓN:

Hacer las gambas peladas unos minutos al microondas con aceite, sal y reservar.

Poner en el vaso los huevos duros y picar 5 segundos a velocidad 5. Sacar a un bol y reservar. Echar los palitos y picar igual. Reservar. Trocear la ensalada y reservar.

Trocear a rodajitas las olivas verdes.

Cortar la piña a trocitos, poner con los huevos duros, los palitos, las olivas verdes, las gambas.

Mezclar los ingredientes de la salsa y mezclarla con el cóctel. En una copa poner en el fondo la ensalada, encima la mezcla y adornar con las tres gambas cocidas por cada copa.

Guardar en la nevera hasta la hora de servir.

CORONA DE PUERROS, CHAMPIÑONES Y GAMBAS

INGREDIENTES:



Aceite de oliva
2 puerros
Una bandeja de champiñones frescos
100 g de gambas congeladas peladas
Un botellín de crema de leche
3 huevos
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en el Thermomix, echar el aceite y freír los puerros en rodajas unos 12 minutos a 100º en velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Echar los champiñones lavados y cortados por la mitad. Programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara y giro a la izquierda. Echar las gambas y programar 2 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara y giro a la izquierda. Escurrir en un colador.

Batir en un cuenco los huevos y la crema de leche con sal y pimienta. Añadir la mezcla preparada anteriormente y volcar en un molde de corona (o la forma que se quiera).

Precalentar el horno a 200º y meter durante 30 minutos.

Dejar enfriar, decorar con mahonesa, aceitunas, huevo duro, etc. Refrigerar.

ENSALADA DE AHUMADOS

INGREDIENTES:



200 g de ahumados variados
70 g de pepinillos en vinagre
70 g de aceitunas verdes sin hueso
50 g de alcaparras
70 g de cebollas en aros
70 g de pimiento verde en aros
70 g de pimiento rojo en aros
200 g de aceite
1/4 cubilete de vinagre
3 huevos duros y sal

ELABORACIÓN:

Trocear los ahumados con una tijera.

Trocear los huevos duros en el vaso durante 6 segundos, velocidad 3 ½.

Verter en el vaso los pepinillos y las aceitunas, trocear 6 segundos, velocidad 3 1/2. Tienen que quedar trozos pequeños, de no ser así, poner unos segundos más.

Verter en un cuenco grande y reservar.

Poner las cebollas, los pimientos, las alcaparras, el aceite, el vinagre y la sal. Trocear de 6 a 8 segundos, velocidad 3 1/2. Tiene que quedar todo también a trozos pequeños.

Volcar en el cuenco con las aceitunas, los pepinillos y los huevos duros.

Añadir los ahumados y mezclar bien.

FIAMBRE DE APROVECHAMIENTO

INGREDIENTES:

150 g de carne de los restos del cocido (jamón, pollo ternera etc....)
300 g de carne picada
1 huevo
2 huevos
1 pastilla de caldo o sal
Pimienta
50g de vino blanco
1 diente de ajo
20 g de pan rallado



ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix el ajo y los restos de carne del cocido, y programar 6 segundos a velocidad 5.

Añadir el resto de los ingredientes y programar 5 segundos a velocidad 5.

Sacar del vaso y volcar sobre un film transparente de cocina. Formar como un salchichón y envolver fuertemente apretando por los bordes para que no se salga nada y quede bien apretado.

Envolverlo luego en papel de aluminio y ponerlo en el recipiente Varoma. Poner en el vaso 800 g de agua y programar 50 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Dejar enfriar y cortar en lonchas finas. Se puede comer frío o caliente y acompañado de mayonesa, ensalada, etc.

FIAMBRE DE POLLO

INGREDIENTES:



4 galletas
4 huevos
100 g de nata liquida
50 g de jamón serrano
250 g de pechugas cocidas
150 g de salchichas
50 g de vino blanco
sal, pimienta, nuez moscada, clavo machacado, canela
Un molde de papel de aluminio de 1 litro, u otro que quepa en el recipiente Varoma
Papel film

ELABORACIÓN:

Rallar las galletas durante 10 segundos en velocidad 5. Añadir los huevos, la nata, y los condimentos y programar 5 minutos, temperatura 90º velocidad 3. Reservar.

Picar el jamón con 3 golpes de turbo. Añadir las pechugas y las salchichas y triturar 6 segundos en velocidad 4. Incorporar la mezcla que habíamos reservado anteriormente, junto con el vino y mezclar 20 segundos en velocidad 1 ½.

Forrar el molde con film transparente. Pincelarlo con aceite y verter la mezcla del vaso.

Colocar dentro del recipiente Varoma. Tapar bien con papel de aluminio y sobre éste poner papel de cocina para que absorba el vapor. Cerrar y reservar.
Lavar el vaso y añadir 800 g de agua. Cerrar el Thermomix y colocar el recipiente Varoma. Programar 50 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Al acabar el tiempo programado, pinchar y comprobar que esté hecho. En caso contrario, programar unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Servir acompañado de una ensalada y salsa mayonesa.

FLAN DE BROCOLIS CON ZANAHORIAS

INGREDIENTES:



½ l de crema de puerros
100 g de harina
50 g de leche
5 huevos
50 g de mantequilla
150 g de brócoli cocido
150 g de zanahoria semicocida
Sal, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN:

Triturar 20 segundos a velocidad 4 todos los ingredientes menos los brócolis y las zanahorias y reservar.

Echar 1/3 de la mezcla en un molde de plum cake. Añadir el brócoli y las zanahorias y encima otra capa de la mezcla. Repetir con verduras y otra vez con la mezcla.

Cocinar al baño maría en el horno precalentado a 180º durante 40 minutos hasta pinchar con una aguja y que salga limpia.

Dejar enfriar bien antes de desmoldar.

FLAN DE CALABACÍN Y JAMÓN

INGREDIENTES:



400 g de calabacín tierno y sin pelar
4 ajos verdes tipo puerro
100 g de jamón ibérico en un trozo
2 huevos
100 g de crema de leche
Lonchas de jamón
Pimienta

ELABORACIÓN:

En el vaso poner el jamón en trozos y triturar progresivamente 5-7-9 hasta que quede bien molido, reservar. Triturar el calabacín a velocidad 5 durante 10 segundos y reservar.

Poner en el vaso los ajos, quitando la parte dura, trocear unos segundos, echar el aceite y programar 5 minutos, 100º, velocidad 2.

Añadir el calabacín picado y el jamón y programar 10 minutos misma velocidad y temperatura. Un minuto antes de terminar el tiempo añadir los huevos, la crema de leche y la pimienta.

Forrar los moldes con las lonchas de jamón cocido, llenarlos con la crema obtenida y hornear 30 minutos a 190º.

FLAN DE QUESO AZUL

INGREDIENTES:



2 huevos a temperatura ambiente
Unas gotas de zumo de limón
130 g de leche
90 g de queso azul troceado
40 g de harina
1/2 cucharadita de sal
Mantequilla para engrasar los moldes
500 g de agua

ELABORACIÓN:

Colocar la mariposa en las cuchillas. Separar las claras de las yemas y echar las claras en el vaso junto con el zumo de limón. Batir 2 minutos, velocidad 3 1/2 hasta que las claras estén a punto de nieve. Verter en un bol y dejar enfriar en la nevera.

Quitar la mariposa y echar en el vaso la leche, el queso, la harina y la sal, y programar 30 minutos, 100º, velocidad 2 1/2. Cuando acabe, dejar enfriar hasta 50º removiendo de vez en cuando para que no se seque la capa superior. Añadir las yemas y mezclar 30 segundos, velocidad 4. Añadir esta crema sobre las claras montadas y mezclar cuidadosamente con la espátula.

Echar la mezcla en 4 moldes para soufflés engrasados y enharinados y colocarlos dentro del Varoma.

Lavar el vaso, echarle el agua, colocar el recipiente Varoma con los moldes dentro y programar 18 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Dar la vuelta a los flanes sobre un plato para desmoldar y servir inmediatamente.

FONDUE DE QUESO EN PAN

INGREDIENTES:



1 pan tipo payés
250 g de queso Emmenthal
250 g de queso Flor de Esgueva
300 g de cebolletas
300 g de mayonesa
Pimienta recién molida

ELABORACIÓN:

Cortar la capa superior del pan. Vaciar formando triangulitos.

Rallar cada queso por separado, colocar en un bol y reservar.

Poner las cebolletas en el vaso y rallar 5 segundos a velocidad 5. Añadir a las cebolletas los quesos, la mayonesa y la pimienta recién molida. Mezclar bien a velocidad 2, ayudándose de la espátula.

Rellenar el pan que teníamos reservado con la mezcla anterior, asegurándose de que está bien mezclado y rectificar de sazón si fuera necesario. Colocar la tapa y envolver bien con dos hojas de papel de aluminio, apretándolo bien.

Colocar en el horno precalentado a 180º durante 1 hora.

Servir recién sacado del horno acompañado con colines y el pan tostado, y cuando ya quede poco se va cortando el pan y la tapa a gajos para seguir mojando en la fondue.

Nota: se puede congelar el pan relleno. El día que se quiera consumir, meter en el horno aumentando el tiempo 15 minutos.



HUEVOS AL NIDO

INGREDIENTES:



Por cada huevo:
1 huevo (separada la clara de la yema)
1 rebanada de pan de molde
1 loncha de jamón York, y lo que se quiera añadir (una loncha de queso, salami ...)
Sal

ELABORACIÓN:

Poner la rebanada de pan de molde, encima la loncha de jamón y/o lo que se quiera.

Luego poner la clara a punto de nieve (en el Thermomix, 1 minuto, temperatura 37º y velocidad 3 por cada clara) formando una corona encima de la rebanada y, por último, poner en el centro la yema del huevo.

Echar una pizca de sal y meter al horno a gratinar 3 minutos como máximo.

HUEVOS COCIDOS CON TOMATE Y BECHAMEL

INGREDIENTES:



6 huevos duros
5 tomates maduros
Aceite de oliva
Orégano
Albahaca
Sal
Queso rallado
80 g de harina
½ litro de leche
1 cucharada de mantequilla
Pimienta
Nuez moscada

ELABORACIÓN:

Cocer los huevos, pelarlos y cortar en rodajitas. Ponerlos en una fuente que pueda ir al horno.

Rallar el tomate a velocidad 4, poner en un cuenco, y salar. Dejar un ratito para que suelte el agua, y colarlo o escurrirlo.

Mezclar el puré de tomate con la albahaca y el orégano, y cubrir los huevos duros con este puré.

Echar en el vaso todos los ingredientes de la bechamel y programar 8 minutos (puede tardar un poco más), temperatura 90º, velocidad 3.

Cuando esté hecha, cubrir los huevos y el tomate con ella, espolvorear de queso rallado, y poner en el horno, precalentado a 180º, hasta que se gratinen.

HUEVOS DUROS Y PASADOS POR AGUA



INGREDIENTES:

500 ml de agua
3-4 huevos
Sal al gusto

ELABORACIÓN:

Verter el agua en el vaso e introducir el cestillo con los huevos. Colocar el cubilete y programar temperatura Varoma, velocidad 1.

El tiempo dependerá del punto de dureza que se desee que tengan los huevos:

11 minutos: para huevos muy cremosos, yema líquida y clara viscosa
12 minutos: para huevos cremosos, yema líquida y clara bastante firme
13 minutos: para huevos blandos, yema blanda
14 minutos: para huevos duros bastante firmes
15 minutos: para huevos duros muy firmes

Retirar el cestillo inmediatamente con la espátula y poner bajo el grifo de agua fría para enfriarlos.

HUEVOS EN COCOTTE CON ESPINACAS

INGREDIENTES:



50 g de queso gruyere
40 g de mantequilla
200 g de espinacas frescas
1 pellizco de sal
700 g de agua
4 huevos a temperatura ambiente
Pimienta
Pan tostado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el queso, trocear 4 segundos, velocidad 4. Si el queso es más duro habrá que trocearlo en velocidad 5-10.

Verter en el vaso la mantequilla, las espinacas y sal. Programar 10 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Poner en el vaso el agua y programar 6 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Mientras poner en moldes de aluminio o silicona el queso en el fondo, encima las espinacas y por ultimo cascamos el huevo. Salpimentar.

Colocar dentro del recipiente Varoma ponerlo en su sitio y programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Acompañar con tiras de pan tostado.

HUEVOS POCHÉ A LA FLORENTINA

INGREDIENTES:



500 g espinacas
4 huevos
Para la bechamel de cobertura:
600 g de leche
70 g de harina
30 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
Nuez moscada, pimienta, sal
Queso rallado
Piñones para decorar

ELABORACIÓN:

Cocer las espinacas y, una vez escurridas, poner en el fondo de una fuente de horno haciendo con ellas unos nidos.

Poner una cacerola con agua hirviendo y un chorro de vinagre. Escalfar los huevos y sacar de uno en uno colocándolos en los agujeros de los nidos de espinaca.

Echar en el vaso todos los ingredientes de la bechamel y mezclar 10 segundos a velocidad 5. Cocinar 7 minutos a 100º en velocidad 4.

Verter por encima de los nidos.

Espolvorear con queso rallado por encima y adornar con los piñones.

Gratinar en el horno unos 10 minutos hasta que esté bien dorado.

HUEVOS RELLENOS CON ATÚN

INGREDIENTES:



6 huevos cocidos
3 latitas de atún
Para la bechamel:
750 g de leche
100 g de harina
50 g de mantequilla
Sal, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN:

Cocer los huevos y mientras preparar la bechamel poniendo en el Thermomix todos los ingredientes y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.

Quitar la cáscara a los huevos, partirlos por la mitad y con cuidado sacar las yemas.

Escurrir el atún y con un tenedor machacarlo con las yemas.

Rellenar con esta pasta las claras de huevos, regar con la bechamel y llevar al horno a gratinar hasta que queden tostaditos.

HUEVOS RELLENOS DE PALITO Y GAMBAS

INGREDIENTES:



8 huevos cocidos
8 gambas peladas
5 palitos de marisco
Las yemas cocidas de 4 huevos
2 ó 3 cucharadas de mayonesa
Lechuga en juliana
4 aceitunas rellenas

ELABORACIÓN:

Cocer las gambas peladas y dejar enfriar.

Partir a lo largo los huevos cocidos, sacar las yemas y reservar.

En el Thermomix, meter los palitos cortados en 3 trozos y las gambas cocidas y picar a velocidad 3 ó 4 unos segundos, vaciar en un bol.

Echar al vaso la mitad de las yemas de los huevos y triturar unos segundos a velocidad 3 ó 4, volcar en el bol con el palito y las gambas. Agregar las cucharadas de mayonesa y remover hasta conseguir una pasta, si es necesario añadir más mayonesa.

Meter el relleno en una manga pastelera con una boquilla rizada y rellenar los huevos (también se pueden rellenar sin la manga).

Adornar los huevos con la mitad de una aceituna encima.

Colocar en un plato de presentación con la lechuga cortada en juliana en el centro y los huevos rellenos alrededor.

LASAÑA DE PATATA

INGREDIENTES:



400 g de patatas
Aceite de oliva, sal, orégano, pimienta blanca
350 g de carne de ternera y cerdo picada (mitad de cada)
Tomate frito casero
1 cebolla
1 ajo
100 g de queso emmental
50 g de aceite

ELABORACIÓN:

Volcar el queso en el vaso y rallar unos segundos a velocidad máxima, o bien rallar con un rallador grueso y reservar.

Pelar las patatas y cortar a rodajas un poquito más gruesas que para tortilla pero no mucho más. Aliñar con aceite, sal y orégano, remover bien y reservar. Poner el aceite en el vaso y calentar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner en el recipiente Varoma las patatas aliñadas. Añadir la cebolla y el ajo al vaso. Triturar 6 segundos a velocidad 5. Sofreír 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Poner encima el recipiente Varoma para que se empiecen hacer las patatas.

Cuando termine de sofreír la cebolla, añadir el tomate, la carne, la sal y un poco de pimienta blanca, remover con la espátula para que la carne quede suelta. Programar 10 ó 12 minutos, giro a la izquierda, temperatura Varoma, velocidad 1. Poner de nuevo el Varoma para acabar de hacer las patatas.

Con un aro de emplatar poner una base de patatas, después un poco de carne, otra capa de patatas, otra de carne y encima el queso, meter al horno a gratinar.

MILHOJAS DE MANZANAS CARAMELIZADAS CON FOIE

INGREDIENTES:

2 manzanas peladas y cortadas a rodajas, para el recipiente Varoma
Foie cortado en rodajas de 1/2 dedo de ancho aproximadamente
Caramelo para las manzanas



Para la salsa:
1 botella de vino oloroso
250 g de nata
Zumo de 1 naranja
Sal y pimienta
1 cucharadita de harina de maíz

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el vino y hacer una reducción programando 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Comprobar que el líquido se ha reducido a la mitad. Reservar.

Poner la naranja en el vaso y programar 2 minutos a velocidad máxima, añadir los demás ingredientes de la salsa y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando hayan pasado cinco minutos, poner el Varoma con las manzanas, en la tapa del Thermomix (sólo necesitan 10 minutos).

Poner en una sartén de fondo grueso 100 g de azúcar y dejar que se haga caramelo. Pasar la manzana por el caramelo.

Con un aro de emplatar, formar las milhojas con las rodajas de manzanas caramelizadas, rodajas de foie, rodajas de manzanas y salsear.

MOUSSAKA

INGREDIENTES:



½ kg de carne picada
1 cebolla
1 berenjena grande (o lo suficiente para cubrir 2 veces el molde)
1 patata grande (o lo necesario para cubrir el fondo del molde)
150 ml de vino blanco
Orégano
Tomillo
Romero
2 Hojas de laurel
150 ml de tomate triturado
Sal
50 g de aceite de oliva
Queso emmental rallado
Queso feta o mozzarella
Para la bechamel:
600 g de leche
60 g de harina
30 g de margarina
1 cucharada de aceite de oliva
Nuez moscada, pimienta y sal

ELABORACIÓN:

Poner el aceite de oliva en el vaso del Thermomix y programar 5 minutos, temperatura Varoma, Velocidad 1 para calentarlo. Añadir la cebolla cortada en trozos medianos, programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda.

Cuando termine, triturar la cebolla según el gusto.

Poner entonces la carne picada en el vaso con la cebolla, salpimentar y especiar con el tomillo, orégano, romero y laurel. Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Añadir la copa de vino blanco y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda. Cuando hayan transcurrido unos 30 segundos, añadir el tomate por el bocal.

Pelar las patatas y cortar en rodajas finas, reservar.

Lavar y cortar la berenjena en rodajas y freír en una sartén. Conforme se saquen de la sartén, poner sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

Preparar la bechamel:
Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar 10 segundos, velocidad 5. Programar 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 3. Un minuto antes de que termine de hacerse la bechamel, añadir dos huevos batidos con un poco de nuez moscada, sal y pimienta.

En un recipiente apto para el horno, colocar la cama de patatas cortadas en rodajas. Sobre ésta, otra de berenjenas fritas y sobre ellas, la carne picada bien extendida. Colocar queso (mozzarella o feta) sobre la carne y otra capa de berenjenas.

Verter encima la bechamel y espolvorear con queso rallado.

Gratinar en el horno a 200º, unos 20 minutos.

Dejar reposar antes de servir.

NOTA: Si se quiere un poco más ligera, poner las berenjenas en crudo y hornear más tiempo (unos 30 minutos)

MOUSSE DE JAMON Y SALMON AHUMADO

INGREDIENTES:



50 g de aceitunas negras deshuesadas
200 g de jamón de york
200 g de salmón ahumado
250 g de leche
20 g de mantequilla
30 g de maicena
1 pellizco de pimienta
1 pellizco de nuez moscada
150 g de nata
50 g de agua
1 sobre gelatina neutra en polvo (10 g)

ELABORACIÓN:

Poner las aceitunas en el vaso y trocear programando 2 segundos, velocidad 5.

Poner en el vaso, el jamón y el salmón y programar 5 segundos, velocidad 5.

Retirar del vaso y reservar con las aceitunas.

Preparar una bechamel espesa poniendo en el vaso la leche, la mantequilla, la maicena, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Programar 3 minutos, 100º velocidad 5 para integrar bien los ingredientes y luego bajar a velocidad 2.

Añadir la nata, las aceitunas, el jamón y el salmón reservados.

Verter en una taza o bol pequeño los 50 g de agua junto con la gelatina en polvo, removiendo bien con una cuchara para disolverla, y añadir al vaso.

Programar 20 segundos, velocidad 5.

Echar la preparación en un molde de corona o similar y reservar en el frigorífico.

NIDOS DE PURÉ DE PATATA CON HUEVO

INGREDIENTES:



800 g de patatas peladas troceadas
400 g de leche
40 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
½ pastilla de caldo
Una pizca de sal
Una zanahoria (opcional)
6 huevos
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Si desea poner la zanahoria triturar a velocidad 7 unos segundos. Reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas e introducir todos los ingredientes excepto la mantequilla y los huevos.

Programar 30 minutos, 100º, velocidad 1. Poner una servilleta de papel en el cubilete.

Añadir la mantequilla y programar 1 minuto a velocidad 3.

Deja enfriar el puré.

Hacer montoncitos de puré sobre una bandeja untada con mantequilla y formar nidos altos para que el huevo no se desborde.

Poner en cada hueco un pegotito de mantequilla y echar un huevo crudo en el hueco. Salpimentar.

Hornear hasta que el huevo cuaje (un par de minutos).

PASTEL/MOUSSE DE ATÚN



INGREDIENTES:

1 lata de atún de 400 g en aceite vegetal
1 lata de leche evaporada
4 huevos
3 lonchas de pan de molde sin corteza
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Verter todos los ingredientes en el vaso y programar 3 minutos, velocidad 5.

Echar en un molde previamente untado de mantequilla.

Introducir en el microondas, potencia 80% durante 15 minutos, y luego 5 minutos potencia 50% (microondas con 900 W).

Dejar enfriar y guardar en el frigorífico.

Servir con lechuga bien picada, mayonesa rosada, gambas o langostinos cocidos, tomates cherry y huevos cocidos.



PASTEL DE ATÚN ASALMONADO

INGREDIENTES:



4 latas pequeñas de atún asalmonado
4 huevos
400 g de salsa de tomate frito natural
Sal
Pimienta multicolor
Harina y mantequilla para el molde

ELABORACIÓN:

Escurrir el atún, añadir el tomate frito y los huevos, la sal y la pimienta y todo ello al Thermomix y mezclar 2 minutos a velocidad 4 sin temperatura.

Verter el resultado en un molde, engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina.

Hornear al baño maría durante unos 30 minutos aproximadamente a 170º.

PASTEL DE ATÚN Y ESPÁRRAGOS T31

INGREDIENTES:



4 huevos
4 huevos cocidos
4 latas de atún
2 cebollas grandes
1 lata de espárragos
200 ml de nata líquida
100 g de aceite

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla en el vaso y programar 4 segundos a velocidad 4. Sofreír la cebolla, para ello echar el aceite y programar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1-2.

Mientras, engrasar un molde de plumcake con mantequilla y colocar los espárragos escurridos haciendo base. Encima poner los huevos cocidos partidos a la mitad y bocabajo.

Cuando acabe el tiempo echar en el vaso la nata, los huevos batidos y el atún escurrido y programar 15-20 segundos a velocidad 6.

Verter esta mezcla en el molde sobre los espárragos y huevos. Cocer al baño maría en el horno 1 hora aproximadamente. La temperatura del horno tiene que ser la máxima para que el agua cueza. Cuando empiece a dorarse por arriba se coloca un gorro de papel de aluminio para que no se queme. Dejar enfriar y desmoldar.

Nota: Para cocer al baño maría, echar agua en la bandeja del horno (casi llena). Calentar el horno a temperatura máxima. Cuando empiece a hervir el agua introducir el molde y contar el tiempo.









PASTEL DE ATÚN Y MELOCOTÓN

INGREDIENTES:



3 mitades de melocotón en almíbar
3 latas de atún
2 huevos y 3 yemas
1 brick de nata líquida
Sal y pimienta blanca
Unas rodajas de melocotón para decorar

ELABORACIÓN:

Escurrir el aceite de las latas de atún, reservando un poco para engrasar el molde.

Echar en el vaso todos los ingredientes y triturar en velocidad 6 hasta que todo quede bien triturado.

Verter en un molde engrasado con un poco de aceite del atún y hornear al baño maría a 180º durante 1 hora.

Servir frío, cubierto de mayonesa o salsa rosa y decorar con láminas de melocotón y lechuga.

PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:



400 g de berenjenas sin pelar
200 g de pimientos rojos
5 huevos
100 gramos de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
Molde de aluminio de plum cake de 1 l de capacidad (que quepa en el recipiente Varoma)
Mayonesa

ELABORACIÓN:

Partir las berenjenas en trozos grandes, echar sal y dejar reposar durante 15 minutos. Lavarlas y secarlas bien con papel de cocina.

Partir los pimientos, quitar las simientes y mezclarlos con las berenjenas. Trocear en dos veces en el Thermomix, programar 4 segundos a velocidad 3 ½ (debe quedar grandecito). Sacar y reservar.

Colocar la mariposa en las cuchillas, echar el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación echar las berenjenas con los pimientos y programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sacar la mezcla y ponerla a escurrir. Retirar la mariposa de las cuchillas.

Mientras tanto, echar los huevos con la sal y la pimienta en el vaso y batirlos durante 10 segundos en velocidad 2. Añadir a la mezcla de berenjenas y pimientos y remover bien con la espátula.

Forrar el molde por dentro con film transparente. Verter la mezcla en el mismo y tapar bien con la tapa que lleva el molde o con papel de aluminio. Colocar en el recipiente Varoma, y cubrir el molde con papel de cocina. Tapar el recipiente y reservar.

Poner en el vaso 1/2 litro de agua y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, colocar el recipiente Varoma sobre la tapadera y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Comprobar si está cuajado pinchándolo con una brocheta, de no ser así, programar 10 minutos más.

Servir, con la mayonesa o, si se prefiere, con una bechamel ligera.

PASTEL DE BONITO DUQUESITA

INGREDIENTES:



1 lata de bonito en aceite de oliva de las medianas
4 huevos
8 palitos de cangrejo
200 g de nata líquida
200 g de tomate en pasta
Un puñado de gambas
Sal

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el vaso y programar 8 minutos 90º, velocidad 4.

Mientras tanto forrar un molde con papel de aluminio, o bien se usa un molde de silicona.

Verter el contenido del vaso en el molde y dejar enfriar en la nevera hasta el día siguiente.

Servir con panes tostaditos, acompañado de mayonesa o de salsa rosa.

PASTEL DE CABRACHO

INGREDIENTES:



500 g de cabracho cocido
200 ml de nata liquida
4 huevos
Gambas (a voluntad, cuantas más mejor)
5 palitos de cangrejo grandes o 10 pequeños
100 g de tomate frito
Sal

Para cocer el cabracho:

Media cebolla
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 chorro de aceite
1 chorro de vino blanco
1 pastilla de caldo de pescado

ELABORACIÓN:

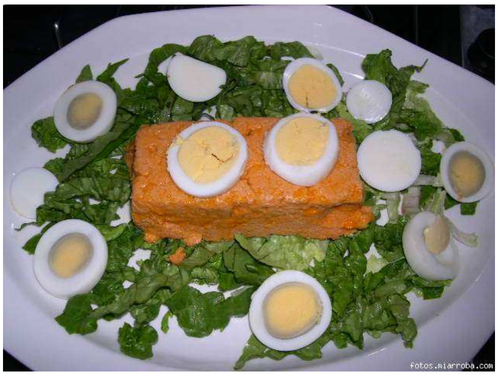
Cocer el cabracho: en una olla con agua, echar todos los ingredientes y dejar hervir un cuarto de hora (o algo más) para hacer un caldo corto. Introducir el cabracho y cocer por espacio de otro cuarto de hora, aproximadamente, o hasta que veamos que está bien cocido pero sin pasarnos. Desmenuzar hasta obtener medio kilo de pescado.

Introducir en el vaso del Thermomix el cabracho desmenuzado y los demás ingredientes. Triturar un poco en velocidad 6 y programar 15 minutos, 90º y velocidad 4. Cuando termine el tiempo rectificar de sal si es necesario y triturar de nuevo, esta vez en velocidad 8, hasta que esté a nuestro gusto.

Echar en un molde alargado untado con un poco de aceite, nivelar bien y dejar enfriar en la nevera. Cuanto más frío, mejor. Desmoldar y servir con mayonesa y salsa rosa.

PASTEL DE CABRACHO 1

INGREDIENTES:



300 g de cabracho
5 palitos de cangrejo
125 g de bonito en lata
5 huevos
200 ml de nata líquida
200 ml de tomate frito
1 pastilla de caldo de pescado
Unas gotas de Brandy (opcional)

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 10 minutos, temperatura 90º, velocidad 5.

Pasado este tiempo verter en un molde y dejar enfriar para que coja consistencia.

Desmoldar y servir al gusto.

PASTEL DE GAMBAS, GULAS Y PALITOS

INGREDIENTES:



4 huevos
Un brick de nata de cocinar (de los de 250 gr)
8 palitos de surimi de cangrejo
150 g de gambas peladas
Un paquete de gulas
Sal
Pimienta
Ajo en polvo

ELABORACIÓN:

En el vaso del Thermomix poner los 4 huevos, batir en velocidad 3 y medio unos segundos, añadir las gambas, los palitos y las gulas. Triturar unos segundos en velocidad 4 hasta que quede todo bien picado. Añadir la nata líquida y mezclar a velocidad 3, salpimentar al gusto y añadir un poco de ajo en polvo.

Engrasar con un poco de aceite un molde que se pueda meter en el microondas. Poner en el molde la mezcla anterior y tapar con plástico de cocina, haciendo unos agujeritos para que salga el vapor.

Cocinar a potencia máxima durante 7 minutos, y comprobar si ha cuajado pinchando con una aguja o cuchillo. Si no sale limpio, programar unos minutos más (es preferible programar un minuto, dejarlo reposar, comprobar el cuajado, y si es necesario repetir la operación las veces que haga falta, así no se resecará).

Dejar enfriar, desmoldar, y adornar con mayonesa o ketchup.

PASTEL DE PATATAS

INGREDIENTES:



4 patatas grandes
200 g de queso provolone o similar
200 g de atún o melva en aceite de oliva
2 huevos
150 g de nata líquida
1 ajo
1 cebolla
1 tomate
Jengibre
Pimienta molida
Sal

ELABORACIÓN:

Cortar las patatas en rodajas de 1 centímetro de grosor, dar un hervor de 5 minutos, escurrir y reservar.

En el vaso poner 50 g de aceite y calentar a 90º, 3 minutos, velocidad 1.

Pasado el tiempo incorporar el ajo y la cebolla y sofreír 5 minutos más a la misma temperatura y a velocidad 5. Añadir el tomate y el jengibre y dejar 7 minutos más.

Batir los huevos con la nata con un poco de sal y pimienta.

Poner en una tartera una capa de patatas que cubra toda la base, echar la mitad del sofrito, poner una capa de atún, otra de queso y el resto del sofrito, poner otra capa de patatas, y por último los huevos batidos con la nata y otra capa de queso.

Meter en el horno a 200º durante 35 minutos.

PASTEL DE PESCADO EN MICROONDAS

INGREDIENTES:



500 g de filetes de pescado limpios
100 g de gambas
1 cebolla
4 huevos
Sal
Pimienta
Perejil
Sal
Aceite

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la cebolla y picar 5 segundos a velocidad 5 y reservar. Hacer lo mismo con las gambas y el pescado.

Poner en el vaso la cebolla y un poco de aceite durante 3 minutos, 100º, velocidad 1. Añadir el pescado y programar 3 minutos a 100º, velocidad 1. Incluir las gambas y programar 1 minuto más a 100º, velocidad 1.

Añadir sal, pimienta y perejil al gusto y los 4 huevos. Mezclar unos segundos a velocidad 3.

Echar la mezcla en una fuente apta para microondas y meterlo en él 12 minutos a potencia máxima (si se ve que no ha cuajado del todo, dejar un par de minutos más).

PASTEL DE PUERROS Y CALABACIN AL VAROMA

INGREDIENTES:



3 puerros
½ kg de calabacín
1 tomate maduro
100 ml de aceite
200 ml de nata líquida
3 huevos
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix los puerros y picar a velocidad 5, unos 3 segundos. Sacar y reservar.

Poner los calabacines a trozos y picar a velocidad 5, 3 segundos. Sacar y reservar. Lo mismo con el tomate.

Poner en el vaso el aceite y calentar 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 2.

Añadir los puerros y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Poner con los puerros el calabacín y el tomate y volver a programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Una vez ha terminado, poner las verduras dentro del cestillo para quitar el posible agua que haya soltado el calabacín.

Batir los huevos junto con la nata, juntar con las verduras ya escurridas y salpimentar.

Untar un molde, con mantequilla y verter la mezcla dentro y tapar bien con papel de aluminio y colocar el molde dentro del Varoma.

Poner un litro de agua en el vaso programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Colocar el Varoma y volver a programar 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Poner encima del molde papel de cocina para recoger las gotas del vapor.

Comprobar que está bien cuajado.

Dejar enfriar un poco y servir.

Se puede acompañar con una salsa tártara, de tomate, mahonesa con atún…

Frío, también está muy rico…

PASTEL DE SALMÓN FRESCO

INGREDIENTES:



400 g de salmón fresco limpio (sin espinas ni piel)
1 huevo
200 g de nata líquida
Sal, pimienta blanca, nuez moscada
200 g de salsa de tomate frito
1 cucharada de pan rallado

ELABORACIÓN:

Triturar el salmón con la nata 6 segundos, velocidad 3½.

Añadir el huevo, las especias, el tomate y el pan rallado y mezclar en velocidad 2½.

Embadurnar un molde corona con aceite o mantequilla y pan rallado y echar la mezcla anterior.

Cuajar en el microondas al 75 % de potencia (600 W), 5 minutos. Dejar reposar 5 minutos dentro. Meter una aguja y si sale seca ya está. Si no, poner 3 ó 4 minutos más.

Se puede hacer en horno (200º) combinado con microondas al 25 %, durante unos 12-15 minutos.

También se puede cuajar en el horno tradicional al baño maría a 175º, calor arriba y abajo o turbo, hasta comprobar que la aguja sale limpia. Así puede tardar aproximadamente una hora.

PASTEL DE SALMOREJO

INGREDIENTES:



1 lata grande de tomate natural triturado (800 g)
1 ó 2 dientes de ajo (al gusto)
1/2 pimiento italiano mediano
10 g escasos de vinagre
110 g de pan rallado fino
120 g de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1 huevo
8 hojas de gelatina, o 1 1/2 sobres de gelatina neutra en polvo
Para adornar:
huevo cocido, jamón picado ...

ELABORACIÓN:

Dejar la gelatina en remojo en un poco de agua fría.

Mientras, preparar el salmorejo:
Poner el ajo, el pimiento, el tomate y la sal en el vaso: 1 minuto y medio, velocidad 5-7-9. Comprobar que se haya triturado todo.

Añadir el pan rallado, mezclar primero unos segundos en velocidad 3 1/2, y después 1 minuto en velocidad 5-7-9. Ayudarse con la espátula.

Añadir el aceite: 30 segundos, velocidad 5-7-9.

Añadir el huevo: 30 segundos, velocidad 5-7-9. Probar y rectificar de sal y vinagre.

Calentar en un cacito 1/2 taza de agua. Cuando hierva, echar la gelatina escurrida (o disuelta, si es en polvo), y disolverla bien. Añadir al cacito una cucharada del salmorejo preparado y disolver. Retirar del fuego.

Volcar esta mezcla por el bocal del Thermomix en marcha, velocidad 7-9, y dejar 1 minuto para que se integre bien.

Vaciar en un molde previamente untado de aceite y meter en la nevera por lo menos 5 ó 6 horas, mejor de un día para otro.

Para desmoldarlo, sumergir unos segundos en agua no muy caliente y dar la vuelta sobre un plato.

Adornar con huevo duro picado, jamón, etc.

Nota. Este pastel es una forma distinta y muy vistosa de presentar el salmorejo, especialmente para buffet.

PASTEL DE SETAS

INGREDIENTES:



400 g de setas variadas congeladas
50 g de boletus secos
4 huevos
1 bote leche evaporada (400 g)
50 g de aceite
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Poner el aceite y calentar 2 minutos 100 grados velocidad 1.

Echar las setas, poner temperatura Varoma y velocidad 2 hasta evaporar toda el agua.

Añadir el resto de ingredientes, triturar a velocidad 6 al gusto.

Poner la mariposa y programar 8 minutos a 80º, velocidad 2.

Poner en un molde y dejar unas horas en la nevera para que cuaje.

PASTEL DE VERDURAS

INGREDIENTES:



Para el Varoma:
500 g de calabacines
250 g de zanahorias
Sal y pimienta
500 g de agua

Para el cuajado:
4 huevos
200 g de nata liquida
30 g de mantequilla
Sal y pimienta

Para poner entre capas:
Queso en lonchas

Para cuajar el pastel:
800 g de agua

Para gratinar:
Mayonesa
30 g de piñones

ELABORACIÓN:

Trocear los calabacines 4 segundos, velocidad 4. Poner en el Varoma a un lado.

Rallar las zanahorias 4 segundos, velocidad 5. Colocar al lado de los calabacines sin que se mezclen.

Añadir el agua en el vaso del Thermomix, colocar el Varoma encima de la tapadera y programar 18 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Al acabar el tiempo, dejar los calabacines y las zanahorias sobre papel absorbente para que absorba el agua.

Forrar un molde (que quepa en el recipiente Varoma) con papel film. Alternar una capa de calabacín, una de queso, una de cuajado, otra de zanahoria, otra de queso, otra de cuajado, hasta acabar con una capa de calabacín, sazonando todo con sal y pimienta. Tapar con papel de aluminio y colocar dentro del Varoma.

Poner el Varoma en la tapa del vaso y programar 55 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Comprobar que está cuajado, si no, programar unos minutos más. Dejar enfriar.
Desmoldar en una fuente de horno. Cubrir con mayonesa y esparcir los piñones por encima. Gratinar y servir.

PASTEL DE VERDURAS 1

INGREDIENTES:



Para el recipiente Varoma:
500 g de calabacines troceados
250 g de zanahorias troceadas
Sal y pimienta
500 g de agua para el vaso
Para el cuajado:
4 huevos
200 g de nata líquida
30 g de mantequilla
Sal y pimienta
Para poner entre las capas:
150 g de queso rallado o en lonchas finas
Para cuajar el pastel:
800 g de agua
Para gratinar:
Mayonesa y piñones

ELABORACIÓN:

Trocear los calabacines 4 segundos en velocidad 5. Sacar y poner en el recipiente Varoma.

Rallar las zanahorias 4 segundos en velocidad 5. Sacar, poner en la bandeja del Varoma e introducir ésta en el mismo.

Tapar y reservar.

Poner en el vaso el agua para cocer las verduras y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Colocar el recipiente sobre la tapadera y volver a programar 12 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Tirar el agua y poner los calabacines y las zanahorias sobre papel de cocina para que absorba el agua. Poner en el vaso los ingredientes del cuajado y programar 6 minutos a 90º, velocidad 3.

Forrar un molde que quepa en el Varoma con papel film.

Poner una capa de calabacín, una de queso, una de cuajado, una de zanahoria, otra de queso, otra de cuajado, hasta acabar con una de calabacín, sazonando cada capa.Tapar bien con papel de aluminio. Colocar dentro del Varoma y reservar.

Lavar bien el vaso, echar 800 g de agua y programar 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad. 2.

Cuando termine, colocar encima el Varoma y volver a programar 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Verifique que está bien cuajado.

Desmoldar en frío, distribuir los piñones sobre ella, gratinar unos minutos y servir.



PASTEL DE VERDURAS CON SALSA DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:



6 zanahorias finas
300 g de judías verdes
6 puerros finos
300 g de brócoli
2 calabacines pequeños
5 huevos
300 ml de nata
200 g de tomate frito
1 cucharada de mantequilla
Pimienta molida y sal
Para la salsa de champiñones:
200 g de champiñones
40 g de aceite oliva
120 g de cebolleta fresca
300 g de leche desnatada
200 cl de nata para cocinar
Sal al gusto

ELABORACIÓN:

Pelar las zanahorias y partir a lo largo por la mitad.
Retirar las hebras y los extremos de la judías y lavar.
Lavar el calabacín y partir en 4 a lo largo.
Lavar los puerros, quitar la parte el verde y partir a lo largo.
Cortar el brócoli en ramilletes y lavar.

Poner un litro de agua en el vaso del Thermomix a temperatura Varoma, velocidad 2, durante 50 minutos.

Colocar el Varoma sobre el vaso e introducir las verduras por grupos, hasta dejarlas al dente, un poquito duras y reservar.

Limpiar el vaso y mezclar en él, la nata, la salsa de tomate, los huevos, sal y pimienta a velocidad 5 durante 30 segundos.

Precalentar el horno a 180º.

Forrar un molde con papel sulfurizado o de aluminio, engrasar con mantequilla, cubrir la base con la mezcla de nata y huevos en una capa, y alternar capas de verdura, y mezcla hasta terminar con la última capa de mezcla.
Tapar el molde con papel de aluminio, también untado con mantequilla, meter en una fuente que cubra el molde hasta la mitad y hornear al baño maría a 180º durante una hora y media aproximadamente.

Mientras horneamos la terrina, preparar la salsa de champiñones.

Picar la cebolleta a velocidad 4, añadir el aceite, y sofreír a temperatura Varoma durante 8 minutos. Añadir los champiñones, ya limpios y cortados, la nata y la leche y un poquito de sal, programar 10 minutos a 100º, velocidad 2.

Una vez cocido triturar a velocidad progresiva 5-7-9.

Pasar por un chino si se desea más fina la salsa.

PASTEL DE ZARANGOLLO

INGREDIENTES:



400 g de calabacines pelados y cortados en cuartos
400 g de cebolla cortada en cuartos
70 g de aceite
Sal y pimienta
5 huevos
Para la salsa:
30 g de aceite
100 g de cebolla
100 g de tomate natural triturado
4 pimientos del piquillo
200 g de nata líquida para cocinar
Sal y pimienta al gusto
Para gratinar:
1 diente de ajo
100 g de leche
300 g de aceite
1 cucharadita de zumo de limón y sal

ELABORACIÓN:

Trocear el calabacín durante 2 segundos en velocidad 4. Sacar y reservar. Después trocear la cebolla durante 3 segundos a la misma velocidad. Sacar y reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas, echar el aceite y la cebolla y programar el Thermomix 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

A continuación añadir el calabacín, sazonar y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

Echar los 5 huevos y mezclar 10 segundos en velocidad 1 1/2.

Pincelar un molde, que quepa en el recipiente Varoma, con aceite (se

recomiendan los moldes de aluminio de 1 litro de capacidad), y echar la mezcla del vaso.

Tapar bien y cubrir con papel de aluminio. Ponerlo dentro del recipiente Varoma, cubrir con papel de cocina y tapar. Reservar.

Poner en el vaso del Thermomix 1/2 litro de agua y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando termine, colocar el recipiente Varoma sobre la tapadera y volver a programar 35 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando acabe, dejarlo enfriar dentro del molde.

Echar en el vaso los ingredientes para la salsa excepto la nata y los pimientos del piquillo. Programar 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Añadir la nata y los pimientos y programar 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 5.

Cuando acabe, mezclar unos minutos en velocidad 10. Sazonar con sal y pimienta y reservar.

Con la máquina en marcha, en velocidad 6, echar el diente de ajo a través del bocal. A continuación bajar con la espátula los restos de las paredes y añadir la leche, sal y el zumo de limón.

Mezclar unos segundos en velocidad 5, después programar 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 5 e incorporar el aceite poco a poco, echándolo sobre la tapadera y sin quitar el cubilete, para que vaya cayendo despacio.

Cortar el pastel, ya frío, en rebanadas (una por ración).

Cubrir el fondo de una fuente con la salsa y poner encima las rebanadas de pastel.

Cubrir cada rebanada con la mayonesa y gratinar unos minutos hasta que esté dorado.

Servir de inmediato.

PASTEL FRÍO DE POLLO Y JAMÓN

INGREDIENTES:



500 g de pechugas de pollo o de pavo, sin nada de grasa, picadas
250 g de lacón o jamón de York muy magro picado
125 g de jamón serrano también muy magro picado
2 huevos batidos
Sal, pimienta blanca y nuez moscada
3 ó 4 cucharadas de Jerez seco o Moriles

ELABORACIÓN:

Volcar en un bol grande las tres clases de carne picadas. Se pueden picar en el Thermomix, en pequeñas cantidades cada vez (200 gramos), dándole primero dos o tres golpes de turbo y después unos 30 segundos en velocidad alta (8-10). Comprobar si está bien picado, y si falta, programamos unos segundos más.

Picar el jamón dándole varios toques de turbo. Añadir los huevos batidos, las especias y el vino escogido. Agregar un poquito de sal.

Amasar bien con la mano, para que quede todo mezclado de manera uniforme. Poner la mezcla en film transparente formando una especie de rollo bien apretado y luego envolver en papel de aluminio. Colocar en el recipiente Varoma y reservar.

Poner en el vaso del Thermomix 500 g de agua y programar 32 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Cuando empiece a salir vapor por el cubilete, aproximadamente a los 6 ó 7 minutos, retirar colocando en su lugar el recipiente Varoma y proseguir con la cocción. Cuando se enfríe, cortar en rajas finas.

Congela muy bien, tanto entero y envuelto como cortado en lonchas.

PASTEL FRÍO DE SALMÓN

INGREDIENTES:



100 g de salmón ahumado,
también se puede hacer con palometa
Pan de molde de cualquier variedad
1 o 2 cogollos de lechuga
10 o 12 palitos de cangrejo
1 huevo duro
1 lata de atún en aceite
Mayonesa
Mantequilla para untar el molde

ELABORACIÓN:

Untar bien con mantequilla un molde de plum-cake si es de silicona es más fácil de desmoldar.

Forrar el molde con el salmón ahumado, teniendo en cuenta que debe sobrar bastante por los lados porque después se recubre el relleno del molde con el salmón sobrante, para que quede cubierto de salmón por los 4 lados.

Quitar las cortezas a las rebanadas de pan, untar de mayonesa por una cara y forrar el molde con ellas.

Picar la lechuga en el Thermomix, hacerlo añadiendo 1/4 de litro de agua y programar 10 segundos a velocidad 3 y 1/2. Comprobar si está picada toda por igual. Cuando lo esté, escurrir muy bien el agua de la lechuga y secar con una servilleta. Este paso es importante porque si la lechuga queda húmeda estropea el relleno.

Picar en el Thermomix el huevo duro, el atún y los palitos de cangrejo 6 segundos aproximadamente, velocidad 3 y 1/2 comprobar si está todo bien picado, y si hace falta volver a picar algunos segundos más.

Mezclar con la mayonesa y la lechuga escurrida.

Extender una capa de ensalada sobre el pan de molde, cubrir con otra capa de pan de molde untado con mayonesa y así sucesivamente terminando con pan.

Cubrir con el salmón que habíamos dejado colgando, poner otra loncha para completar la base, dejar bien apretado.

Meter en la nevera y dejar reposar al menos 8 horas.

PASTEL TRUFADO DE POLLO

INGREDIENTES:



500 g de pechuga de pollo
300 g de beicon
2 huevos
½ sobre de crema de cebolla (puede ser también de puerros, espárragos o champiñones)
1 trufa

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno arriba y abajo a 225º.

Poner la trufa en el vaso y trocear a velocidad 8 unos segundos. Añadir el beicon en el vaso y trocear 5 segundos en velocidad 4.

Añadir la pechuga a trozos, los huevos y la crema de cebolla. Trocear unos 9 segundos en velocidad 7. (El troceado depende de lo triturado que guste). Forrar un molde de plum-cake con papel albal y untar con un poco de aceite y pan rallado.

Poner en el horno al baño maría durante 45-50 minutos a 225º.

Se puede hacer al vapor en el Varoma poniendo 800 g de agua en el vaso y programar 50 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

En este caso buscar un recipiente que quepa dentro del Varoma y luego tapar con papel de plata y poner una servilleta de papel encima para que absorba el vapor.

Servir acompañado de cebollitas confitadas.

PIMIENTOS DE VERANO

INGREDIENTES:



2 latas de pimientos del piquillo
2-3 cucharadas de mayonesa
1 cebolla pequeña
12 palitos de cangrejo
2 huevos cocidos
Aceite de oliva, sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Picar el huevo duro en el Thermomix con unos golpes a velocidad 4. Reservar.

Picar también los palitos de surimi a velocidad 4, en varios golpes, de forma que quede picadito pero no un puré. Reservar también.

Picar menudita la cebolla, también a velocidad 4 y en varios golpes (comprobar si está toda picadita, y si no es así, repetir). Añadir un chorro de aceite (como medio cubilete) y rehogar a velocidad 2, 8 minutos, temperatura 100º.

Comprobar si está blandita y transparente, y si no lo está programar 1 minuto más. Añadir el huevo cocido y los palitos de surimi y mezclamos todo a velocidad 1, 10 segundos.

Dejar enfriar un poco. Mezclar bien con la mayonesa (a mano o a velocidad 1 durante 10 segundos) y rellenar los pimientos.

Meter en la nevera y servir fresquitos.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS

INGREDIENTES:



250 g de bacalao desmigado
150 g de gambas congeladas peladas medianas
1 lata de pimientos de piquillo (reservar el jugo de la lata)
75 g de aceite de oliva más 25 g para la bechamel
2 ajos
40 g de harina
500 g de leche
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Abrir la lata de pimientos, colocarlos sobre papel de cocina y reservar el jugo de la lata.

Poner el aceite y los dos ajos en el vaso, programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Cuando termine, bajar lo que haya quedado en la tapa y en las paredes del vaso.

Programar de nuevo 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 4. Incorporar el bacalao y las gambas. Programar 10 segundos, velocidad 6 o hasta que se vea una mezcla homogénea. Reservar en un bol.

Poner en el vaso el jugo de los pimientos, añadir 25 g de aceite, una cucharada de la mezcla del bol y un pimiento de piquillo de la lata. Programar 2 minutos, temperatura 100º, velocidad 3. Bajar los restos de las paredes y la tapa.

Añadir 40 g de harina y programar 2 minutos, 100º, velocidad 1 y ½. Añadir 400 g de leche y programar 10 segundos, temperatura 100º, velocidad 7.

Cuando termine, programar 7 minutos a 100º, velocidad 4.

De esta bechamel, añadir 6 cucharadas a la mezcla reservada y mezclar.

Colocar de nuevo el vaso con la bechamel en la Thermomix con 100 g más de leche y programar 10 segundos a velocidad 4.

Engrasar una fuente con mantequilla y echar sobre ella un poco de la bechamel, rellenar los pimientos con la mezcla del bol y colocar sobre la bechamel clarita.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS A LA LEONESA

INGREDIENTES:



40 g de aceite de oliva
125 g de zanahorias
125 g de cebolleta
50 g de pimiento rojo
1 diente de ajo
1/2 kg de tomate de bote
80 g de cecina de León
500 g de carne picada
3 cucharadas de café de queso crema de Valdeón (o sustituir por 100 g de parmesano rallado)
1 chorro de vino blanco
Sal

ELABORACIÓN:

Poner el aceite, las zanahorias, la cebolleta, el pimiento, el diente de ajo y la cecina en el vaso. Triturar 20 segundos a velocidad 5.

Añadir el tomate y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Agregar la carne y la sal, el chorrito de vino blanco y las 3 cucharadas de queso de Valdeón. Programar 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Dejar reposar el relleno hasta que enfríe. Rellenar los pimientos y poner queso rallado por encima. Gratinar a 180º hasta que estén dorados al gusto.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO Y PALITOS DE CANGREJO

INGREDIENTES:

Para la brandada:



250 g de migas de bacalao (desalado)
250 g de palitos de cangrejo
3 ajos
180 g de aceite oliva
100 g de leche (Se puede sustituir por 125 g de leche evaporada)
2 latas de piquillos (Guardar el caldo)
150 g de queso emmenthal rallado

Para la bechamel:

750 g (7 1/2 cubilete) de leche
90 g (1 1/2 cubilete) de harina
50 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
Nuez moscada, pimienta y sal
2 cucharadas de salsa de tomate

ELABORACIÓN:

Para hacer la brandada, verter el bacalao desalado en una cazuela. Cubrir con agua fría y poner al fuego unos minutos hasta que rompa a hervir. Escurrir bien, quitar las pieles y espinas y reservar.

A continuación, poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos a 100º velocidad 1. Agregar al vaso los tres dientes de ajo, con la máquina en marcha y programar de nuevo 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 5.

Seguidamente, programar velocidad 6 e ir echando en el vaso, poco a poco y alternando, el bacalao, los palitos de cangrejo y la leche, teniendo la precaución de que cada vez que se añada leche hay que poner el cubilete, para evitar que ésta salpique. Al terminar de agregar estos ingredientes, ayudar un poco con la espátula para remover hasta obtener una pasta con una consistencia homogénea y entonces aumentar la velocidad a 8.

Para la bechamel, poner en el vaso todos los ingredientes junto con el caldo que se ha reservado de los pimientos y programar 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

Rellenar los piquillos, napar con la bechamel, poner el queso rallado por encima, hornear 15 minutos a 200º y gratinar al final.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE EMBUTIDO IBÉRICO

INGREDIENTES:



Pimientos del piquillo
Jamón serrano
Salchichón ibérico
Caña de lomo
Jamón york
Alioli

ELABORACIÓN:

Picar todos los ingredientes en el Thermomix, mezclar con el alioli.

Rellenar los pimientos.

Los podemos servir con unas patatas asadas.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GULAS

INGREDIENTES:



2 latas de pimientos del piquillo enteros
50 g de aceite de oliva virgen extra
4 dientes de ajo fileteados
1 cayena
400 g de gulas
Para la salsa:
50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de cebolla
2 dientes de ajo
100 g de pimientos verdes
100 g de tomate natural triturado
4 bolsitas de tinta de calamar
1 pastilla de caldo de pescado o sal
50 g de vino blanco
Pimienta a gusto

ELABORACIÓN:

Sacar los pimientos sobre papel de cocina y reservar.

Poner en el vaso los 50 g de aceite y programar 2 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir los ajos y la cayena y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.

Incorporar las gulas y programar 2 minutos temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Sacar y reservar la mezcla.

Sin lavar el vaso, preparar la salsa. Poner en el vaso el aceite, la cebolla, los ajos, los pimientos y el tomate.

Trocear 10 segundos en velocidad 4, bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes y a continuación programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la tinta, la pastilla de caldo o sal, el vino y la pimienta y programar 5

minutos, 100º, velocidad 1. Seguidamente, triturar 30 segundos en velocidad 7. Rellenar los pimientos con las gulas reservadas, poner en una fuente amplia y regar con la salsa de tinta. Servir calientes o templados.

Nota: Si la salsa queda demasiado espesa, se puede añadir un poco de agua y dejar que de un hervor durante unos minutos.

PUDDING "7 MINUTOS"

INGREDIENTES:



3 latas de mejillones en escabeche (115 g cada una)
2 pimientos morrones (140 g aproximadamente)
1 bote de leche evaporada
4 huevos
Pimienta y sal
Pepinillos y aceitunas sin hueso (opcional)
Salsa rosa (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso, excepto las aceitunas, los pepinillos y la salsa rosa, y programar 15 segundos en velocidad 5.

A continuación, programar 7 minutos, a 90º, en velocidad 1 1/2 giro a la izquierda.

Verter la mezcla en un molde de corona, dejar enfriar y desmoldar. Cubrir con salsa rosa y adornar al gusto.



PUDDING DE BONITO

INGREDIENTES:



300 g de bonito en aceite escurrido
3 huevos
1 pastilla de caldo de pescado
3 pimientos de piquillo
150 g de nata líquida

ELABORACIÓN:

Triturar todos los ingredientes a velocidad 5-7-9 durante unos segundos hasta obtener una pasta fina. Programar 7 minutos 90º velocidad 5.

Echar la mezcla en un molde y dejar templar un poco a temperatura ambiente para luego meterlo en el frigorífico.

Servir frío.

PUDDING DE ESPARRAGOS

INGREDIENTES:



1 lata de espárragos blancos gruesos
4 huevos
1 lata de leche evaporada
Sal, pimienta y mantequilla para engrasar el molde
Opcional: Palitos de cangrejo, o gambas o langostinos pelados

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la leche evaporada, los espárragos bien escurridos, los huevos, la sal y la pimienta. Triturar en velocidad 5-6 durante 30 segundos.

Engrasar un molde de forma de corona o alargado, de pírex, y verter en él la mezcla. Puede usarse también un molde de silicona y en este caso no haría falta engrasarlo.

Cubrir con papel film, al que haremos unos pequeños agujeritos, y cocer en el microondas, potencia 800 W, durante 15 minutos aproximadamente (se sabe que está cuando al separarlo ligeramente del molde no sale líquido). Puede hacerse también en el horno, al baño María, durante 30 minutos aproximadamente.

Dejar enfriar y desmoldar. Cubrir con mayonesa o salsa rosa.
Con sólo los espárragos está buenísimo, pero, si se quiere, se pueden añadir, después de triturar los demás ingredientes y antes de echar al molde, palitos de cangrejo troceados, o gambas o langostinos pelados y troceados.

PUDDING DE ESPÁRRAGOS VERDES

INGREDIENTES:

300 g de espárragos verdes cocidos (sólo la parte tierna) o un frasco (de 580 g)
1 bote de leche evaporada
Sal y pimienta al gusto
5 huevos
1 molde de aluminio desechable de 1 litro de capacidad engrasado con aceite



ELABORACIÓN:

Escurrir los espárragos dejándolos sobre papel de cocina para que absorba el líquido. (Se pueden reservar las puntas para la decoración posterior del plato).

Echar en el vaso la leche, los espárragos, la pimienta y la sal. Programar 1 minuto a velocidad 7. Comprobar si ha quedado bien triturado, de no ser así, repetir la operación.

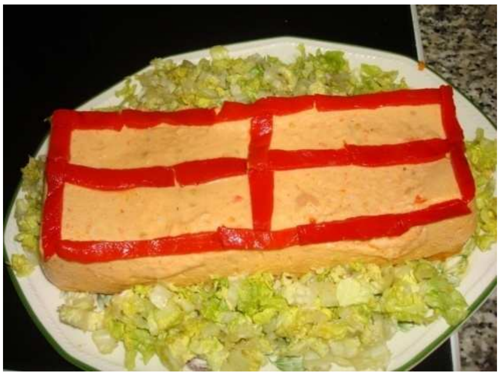
Incorporar los huevos y mezclar 10 segundos en velocidad 3. A continuación programar 7 minutos a 90º, velocidad 4.

Al terminar, quitar la temperatura y programar 2 minutos en velocidad 7 para que quede muy fino.

Volcar rápidamente en el molde y alisar la superficie con una espátula. Cubrir con film transparente y dejar reposar un mínimo de tres horas en el frigorífico. Desmoldar pasando un cuchillo por todo el alrededor. Decorar y servir con una mayonesa clarita con bastante limón.

PUDDING DE MAR

INGREDIENTES:



5 huevos
200 g de bonito asalmonado
1 bote leche en polvo
6 pimientos del piquillo
400 g de palitos de mar
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Poner los palitos en el vaso del Thermomix y trocear 4 segundos a velocidad 4. Sacar la mitad y reservar.

Añadir el resto de los ingredientes (el bonito y los pimientos bien escurridos de su liquido) programar 7-8 minutos a 90º, velocidad 4. Depende del tamaño de los huevos a veces es necesario un poquito más. Comprobar el cuajado antes de poner en el molde.

Añadir los palitos reservados, mezclar bien con la espátula y verter en un molde de aluminio de 1 litro forrado con papel trasparente.

Dejar enfriar y desmoldar.

Puede adornarse con mayonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiritas de pimiento del piquillo o morrón.

PUDDING DE PESCADO CON BECHAMEL

INGREDIENTES:



Para la bechamel:
300 g de leche
30 g de harina
30 g de mantequilla o aceite de oliva
Sal, pimienta, y nuez moscada
Para el resto:
250 g de palitos de cangrejo
4 pimientos del piquillo
125 g de bonito al natural
125 g de salmón al natural
250 g de tomate frito
4 ó 5 huevos (depende del tamaño)

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso la mitad de los palitos y trocear 6 segundos a velocidad 4. Volcar en un plato y reservar.

Poner en el vaso los ingredientes para hacer la bechamel y programar 5 minutos, 100º, velocidad 3.

Parar la máquina y añadir los ingredientes para el resto y programar 8-10 minutos, 100º, velocidad 4. Pasado este tiempo, comprobar si la mezcla está lo suficientemente fina para su gusto y de no ser así programar 10 segundos más a velocidad 6.

Por último, volcar en un molde y dejar enfriar. Decorar con mayonesa o salsa rosa y servir.

PUDDING DE VERDURA LIGERO

INGREDIENTES:

500 g de zanahoria
250 g de brocoli
1 calabacín mediano
4 huevos
40 g de mantequilla + 1 cucharadita
2 dientes de ajo
2 cucharadas de queso parmesano rallado
Sal, pimienta



ELABORACIÓN:

Pelar las zanahorias, cortar 400 g en dados y 100 g en tiras planas y finas.

Cortar el calabacín en lonchas a lo largo y separar el brócoli en ramitas.

Colocar los calabacines y el brócoli en el recipiente Varoma y reservar.

Poner el cestillo en el vaso, añadir un litro de agua con sal y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

En cuanto empiece a salir vapor, echar con cuidado las zanahorias por el bocal (caerán en el cestillo) y colocar el recipiente Varoma sobre la tapa.

Una vez transcurrido el tiempo, comprobar que las verduras estén tiernas, de no ser así, programar unos minutos más.

Retirar el recipiente Varoma y el cestillo, reservando las verduras hervidas.

Vaciar el agua del vaso, enjuagar y secar bien.

Poner en el vaso la mantequilla con el ajo pelado. Programar 3 minutos, 100º, velocidad 1.

Añadir los huevos, la sal, la pimienta, y las zanahorias en dados. Triturar 15 segundos a máxima velocidad.

Untar el molde de mantequilla y espolvorear con el queso rallado. Colocar en el molde una capa del puré. A continuación repartir encima las láminas de zanahoria, cubrir con otra capa de puré y terminar de rellenar con los demás ingredientes.

Poner en el horno a unos 180 ª hasta que esté firme y al pincharlo con un palillo éste salga limpio.

Retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar.

ROLLO DE POLLO TRUFADO

INGREDIENTES:



2 pechugas de pollo enteras
30 g de coñac
2 huevos
1 trufa y su caldo
100 g de dados de jamón serrano
Un trozo grande de queso fresco
Unas hojas de brotes de ensalada
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Trocear la trufa 2 segundos en velocidad 7.

Añadir los demás ingredientes y triturar 10 segundos en velocidad 7.

Preparar dos rollitos con el triturado. Enrollar con el papel film haciendo dos caramelos.

Poner durante 30 minutos en el Varoma.



TARTA DE CALABACIN

INGREDIENTES:



2 calabacines
2 zanahorias
80 g de acelgas
1 cebolla pequeña
5 huevos
60 g de harina
Queso emmental rallado
3 cucharadas de aceite de oliva
15 g de mantequilla
Un poco de nuez moscada
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Lavar y trocear en tres partes los calabacines, picar de 2 a 3 segundos a velocidad 4 y reservar. Escaldar las zanahorias en agua hirviendo con sal durante 3 minutos, sacar y reservar. Sumergir las acelgas y escaldar 3 minutos también.

Introducir las zanahorias y las acelgas en el vaso del Thermomix y picar todo de 2 a 3 segundos a velocidad 4. Reservar. Picar la cebolla de 4 a 6 segundos a velocidad 4. Agregar la mantequilla y el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Añadir los calabacines, las zanahorias y las acelgas. Programar otros 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Sacar el sofrito a un plato y batir los huevos con la harina, un poco de sal, pimienta, una pizca de nuez moscada y 3 cucharadas de queso rallado. Mezclar las verduras con los huevos. Untar un molde bajo con mantequilla y verter la masa.

Precalentar el horno a 180º, espolvorear con queso rallado la masa de huevo y verduras y hornear de 30 a 40 minutos.

TOMATES RELLENOS FÁCILES

INGREDIENTES:



6 tomates medianos (si pueden ser raff o de huerta, mucho mejor)
1 huevo cocido
8 palitos de cangrejo
50 g de gambas congeladas peladas
1 lata de atún en aceite
Mayonesa
Sal
Ajo en polvo

ELABORACIÓN:

Lavar los tomates y quitarles la parte superior. Vaciar con un cuchillo de punta redonda o una cucharita.

Picar la pulpa y escurrir bien en un colador. Poner a escurrir en un papel de cocina los tomates vacíos.

Mientras, poner en el plato del microondas las gambas, con un poquito de sal y ajo en polvo y programar 30 segundos (a 800 w). Comprobar si están cocidas, y si hace falta, las hacemos unos segundos más.

Picar en el Thermomix a velocidad 3 y ½, 15 segundos la pulpa de los tomates, las gambas, el huevo, los palitos de cangrejos y el atún bien escurrido del aceite.

Comprobar si está todo picadito (si no lo está, programamos unos segundos más). Añadir 2-3 cucharadas de mayonesa y mezclar 10 segundos a velocidad 2, hasta que esté todo homogéneo.

Rellenar los tomates con esta mezcla y meterlos en la nevera hasta el momento de servir.

TORTILLA DE ALCACHOFAS

INGREDIENTES:



8 alcachofas (los corazones)
5 huevos
50 g de aceite de oliva
150 g de agua
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Partir las alcachofas por la mitad y poner en el vaso.

Programar 4 o 5 segundos velocidad 4.

Añadir el aceite, el agua y la sal. Programar 12 minutos Varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara, cubilete puesto.

A los 12 minutos, quitar el giro izquierda, poner los huevos y rectificar de sal.

Programar 10 segundos a velocidad 3.

Calentar la sartén con un poco de aceite y hacer la tortilla.

TORTILLA DE PATATAS "THERMOMIX"

INGREDIENTES:



600 g de patatas para hervir
½ cebolla
1 trozo de pimiento verde (opcional)
200 g de aceite
5 huevos

ELABORACIÓN:

Pelar las patatas y reservar. Poner la mariposa en las cuchillas y echar el aceite en el vaso del Thermomix. Programar 20 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Mientras el aceite se va calentando ir cortando las patatas, la cebolla y el pimiento para tortilla y añadirlo con cuidado por el bocal del cubilete, sin parar la máquina y sin ponerle la sal.

Cuando termine el tiempo dejar reposar un par de minutos. Abrir la tapa y colocar el cestillo colador dentro del vaso y sujetándolo con la espátula colar el aceite sobrante.

Sacar las patatas en un bol y añadirles sal.

Poner en el vaso los huevos con sal y batir unos segundos a velocidad 3 o 4.

Poner en el bol con las patatas y mover con cuidado.

Preparar la tortilla en la sartén según costumbre.

TRONCO DE AGUACATE

INGREDIENTES:



4 huevos
120 g de azúcar
120 g de harina
Para el Relleno:
1 aguacate
200 g de palitos de cangrejo, gambas cocidas ó langostinos cocidos
Salsa Rosa para decorar

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar el azúcar y los huevos y programar durante 6 minutos a 37º y velocidad 3. A continuación, volver a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura.

Echar la harina y programar 4 segundos en velocidad 3, si no se ha mezclado bien, terminar de hacerlo suavemente con la espátula, para evitar que se baje.

Forrar la bandeja del horno con papel vegetal o lámina antiadherente. Echar la mezcla en la misma y extender bien. Precalentar el horno a 180º y hornear a esa misma temperatura durante 9 minutos aproximadamente.

Una vez esté hecho, y lo más rápidamente posible, volcar sobre un paño y enrollar. Reservar.

Desenrollar el bizcocho con cuidado y pintar con un poco de salsa rosa. Cubrir con los palitos de cangrejo troceados (o con las gambas ó langostinos).

Hacer láminas finitas con el aguacate y poner sobre los palitos. Cubrir toda la base sin llegar a uno de los extremos.

Volver a enrollar apretándolo y dejar en la nevera bien envuelto en papel de aluminio ó transparente.

Antes de servir cubrir con la salsa rosa restante y adornar al gusto.



SOPAS, PURÉS Y CONSOMÉS

Un poco de Historia de las Sopas, Purés y Consomés

En realidad no se tiene una constancia exacta del momento en que la sopa apareció en la humanidad, aunque, ya en la Biblia se habla de caldos cuando se nos cuenta que Gedeón "mató un cordero, puso su carne en una olla e hizo caldo." También a los griegos les gustaban las sopas. Se sabe que Aspasia, esposa de Pericles, se alimentaba con consomé de ave, y de acuerdo a Ateneo de Náucratis, en su época (200 d.e.c.) existía una sopa hecha a base de pétalos de rosa, sesos de pájaro y cerdo, yemas de huevo y vino. Seguro que estaba deliciosa…. (Léase en tono irónico).

Otro pueblo de gran tradición sopera fue Roma, pues desde antiguo los pastores tenían como plato principal y cotidiano una sopa de cebada a medio moler y garbanzos que acompañaban con queso.

Hay una crónica medieval del siglo XII que cuenta que los priores, sacerdotes a cargo de un monasterio, comían entre 5 y 6 sopas diariamente. Seguramente eran sopas sabrosas pues sus principales ingredientes eran las habas, el hinojo, el arroz, la canela, el jengibre y el azafrán. También de esta época data la sopa de gallina, que fue creada en la corte de Enrique IV de España. Según unas versiones fue él mismo quien la creó. Otras fuentes dicen que fue su esposa, la exquisita María de Médicis, la inventora de tan famosa y socorrida sopa.

Ahora bien, sopas hay en todo el mundo. Aunque se clasifican en dos tipos de acuerdo a las características del caldo, la diversidad de nomenclaturas en las sopas es muy amplia. Por ejemplo, los italianos llaman minestra a todo caldo con harina, pasta, arroz o papas y zuppa a cualquier otro caldo que no lleve lo anterior. Los franceses consideran que una soupe es un caldo ligero con hierbas, carne y pan mientras que potage es un caldo espesado con yemas de huevo, crema o puré de vegetales. Igualmente, los japoneses tienen misoshiru para sopas espesas a base de frijol de soya y suimono para sopas claras con guarnición.

El consomé no es más que el líquido resultante de cocer carnes, verduras, huesos… y que luego tomaremos tal cual o utilizaremos para clareo de salsas, confección de gelatina o como base para purés y cremas.

Tanto los consomés como las sopas tienen como misión preparar al estómago para la posterior ingestión de viandas más fuertes, aunque algunas de nuestras sopas, por su contenido calórico, puedan sustituir muchas veces a un primer plato

Gazpacho: crema, generalmente fría, que incluye entre sus ingredientes verduras trituradas, miga de pan, aceite, vinagre y distintos condimentos. Se suele acompañar de un picadillo de verduras. Los gazpachos calientes, típicos de La Mancha y Alicante, son más bien un guiso de conejo y distintas aves que se acompañan con tortas de pan ácimo.

Puré: Está compuesto por uno o varios ingredientes rehogados y cocidos en agua o caldo, que luego se trituran con una cantidad más o menos abundante del líquido en el que han cocido, hasta darles el espesor deseado.

Crema: Es un puré ligero de verduras, pescados o carnes, al que se le añade una pequeña cantidad de fécula de patata o arroz para que actúe de espesante. Se enriquece con yema de huevo y nata. Puede llevar, como guarnición, un picadillo del ingrediente principal.

Sopa: Tiene como base un caldo elaborado con los ingredientes que dan nombre a la sopa y al que se incorporan verduras, pan, pasta, arroz.....

"TOURIN", CREMA FRANCESA DE TOMATE

INGREDIENTES:

1 cebolla grande
½ kilo de tomates de pera (se puede hacer con tomate de bote troceado, pero el fresco hace la sopa más dulce y no tan ácida)



20 g de mantequilla
30 g de aceite de oliva virgen extra
Caldo de pollo o carne hasta llenar aproximadamente medio vaso del Thermomix (si no se tiene caldo preparado o de brick, añadir agua y una pastilla de caldo)
Sal y pimienta, y un poco de azúcar para quitar la acidez del tomate
(Opcional: albahaca fresca)

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso del Thermomix y añadir la cebolla en cuatro trozos. Trocearla 4 segundos en velocidad 4.

Programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 para que quede bien pochada.

Mientras tanto, en una olla con agua hirviendo, echar los tomates, a los que se les habrá hecho unos cortes, y escaldarlos durante unos segundos para que la piel se desprenda más fácilmente. Sacarlos y pelarlos, quitarles las semillas y reservar.

Acabado el tiempo del sofrito de la cebolla, se añade el tomate, el caldo, la albahaca fresca (si se pone), sal, pimienta y azúcar para quitar la acidez del tomate.

Programar 20 minutos, temperatura 100º velocidad 1.

Acabado el tiempo, dejar enfriar la sopa unos 5 minutos, añadir la mantequilla y triturar en velocidad 5-7-10 un minuto aproximadamente.

CALDILLO DE PINTARROJA

INGREDIENTES:



50 g de almendras fritas
1 rebanada de pan frita
4 o 5 dientes de ajo fritos
Azafrán, pimienta, clavo, comino y una guindilla (opcional)
300 g de agua
Para el sofrito:
1 cebolla
1 pimiento verde
2 tomates maduros
50 g de aceite
Para el resto:
1 litro de agua
1 hoja de laurel
500 g de pintarroja
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las almendras, el pan, los ajos, las especias y el agua.

Triturar 1 minuto, velocidad 5 - 10. Sacar y reservar.

Sin lavar el vaso, introducir los ingredientes del sofrito y trocear 4 segundos, velocidad 5. Programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Triturar 1 minuto, velocidad 5 - 10. Añadir la picada y programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Colocar la pintarroja troceada en el cestillo e introducir en el vaso. Programar 15 minutos, 100º, velocidad 1.

Para servir se puede acompañar de costrones de pan frito y añadir un poco de zumo de limón, al gusto.

CALDO DE VERDURAS

INGREDIENTES:



Para el Vaso:
Un puñado de arroz
Un puñado de garbanzos secos
1 ½ l de agua

Para el Cestillo:
Pollo
Patata
Una zanahoria
Un puerro
Judías verdes
Costilla añeja, hueso blanco salado
Un puñado de garbanzos remojados

Para el Varoma:
Judías verdes
2 huevos envueltos con papel de aluminio
Patatas a rodajas

ELABORACIÓN:

Pulverizar unos granos de arroz y de garbanzos.

En el cestillo, colocar un muslo de pollo zanahoria, puerros, patatas, costilla añeja, hueso blanco salado, judías verdes y los garbanzos remojados. Cubrir con agua.

En el Varoma, poner patatas troceadas, huevos envueltos en aluminio y las judías verdes, ya que con estos ingredientes se hará una ensalada tibia.

Programar 45 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3.

CALDO DE VERDURAS Y POLLO

INGREDIENTES:



3 zanahorias
1 rama de apio o 2 si son pequeñas
1 puerro (la parte blanca)
2 ó 3 alas de pollo
1 hueso para hacer el caldo
Un puñadito de garbanzos y arroz
2 patatas medianas

ELABORACIÓN:

Pulverizar en el vaso el arroz y los garbanzos hasta hacerlos harina.

En el cestillo poner todas las verduras lavadas y troceadas, el pollo y el hueso, poner el cestillo dentro del vaso y llenar de agua hasta cubrir todo.

Programar 40 minutos, 100º, velocidad cuchara.

Cuando pase el tiempo comprobar la cocción de las verduras, si necesita más tiempo volver a programar 10 minutos.

CONCENTRADO DE CALDO VEGETAL

INGREDIENTES:



2 zanahorias
1 nabo
1 chirivía
2 ramas de apio (las hojas)
2 puerros
1 cebolla
200 g de sal gorda
3 cucharadas soperas de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Pelar y limpiar las verduras. Cortar a trozos y meter en el vaso del Thermomix. Picar a velocidad 7-10.

Añadir la sal y el aceite de oliva y programar 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 2.

Volver a picar a velocidad 7-10 durante unos 30 segundos.

Guardar en un frasco y una vez frío refrigerar.

Nota: Una cucharada sopera de este puré vegetal equivale a una pastilla de caldo.



CONSOMÉ

INGREDIENTES:



1 zanahoria
1 nabo
1 rama de apio
1 lata pequeña de maíz
1 puerro (solo la parte blanca)
1 trozo de pollo o gallina
1 trozo de jamón serrano
1500 g de agua
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Cortar las verduras en trozos y ponerlas en el vaso. Poner el pollo y el jamón en el cestillo y colocar éste dentro del vaso. Agregar el agua y la sal. Programar 60 minutos, 100º, velocidad 1. Colar a través del cestillo y servir caliente.

Se le puede añadir fideos y huevo duro picado:

Mientras se hace el caldo, poner encima el recipiente Varoma con varios huevos envueltos en film para aprovechar el calor y hacer huevos duros.

Picar los huevos.

Poner el caldo colado en el vaso y hervir. Echar unos fideos y programar a temperatura 100º el tiempo que indique el paquete. Cuando acabe añadir los huevos picados.

CREMA DE CALABACÍN Y GAMBAS

INGREDIENTES:



Dos calabacines medianos
Una zanahoria
Un puerro (sólo lo blanco)
Un cuarto de cebolla grande
250 g de gambas, gambones o langostinos, enteros
2 ó 3 dientes de ajo
Pimentón dulce o picante (o un poco de cada uno)

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas o langostinos y echar las cabezas y las cáscaras en el Thermomix. Añadir un vaso de agua y programar 15 minutos, 100º y velocidad 3.

Trocear las verduras y echarlas en la olla rápida junto con los cuerpos de las gambas. Cuando termine el tiempo colar y añadir el caldo a las verduras.

Cocer unos 5–10 minutos desde que suban los anillos.

En una sartén sofreír los ajos en trocitos y echar el pimentón. Rehogar rápidamente, echarlo en la olla y triturarlo todo en el Thermomix hasta que tenga la consistencia deseada. Añadir más agua si lo vemos necesario.

Rectificar de sal.

CREMA DE CALABAZA

INGREDIENTES:



100 g de cebolla
100 g de puerro
30 g de aceite
600 g de calabaza
100 g de patata
280 g de agua
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla y el puerro junto con el aceite y programar 7 minutos a 100º, velocidad 4.

Añadir las patatas y la calabaza troceadas y programar 30 minutos a 100º, velocidad 2.

Triturar a velocidad máxima.

Para pelar mejor la calabaza se puede meter al microondas entre 2 y 3 minutos.

CREMA DE CARABINEROS

INGREDIENTES:



300 g de carabineros
100 g de zanahorias
300 g de puerros
60 g de patata
50 g de mantequilla o aceite de oliva
400 g de agua
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

Poner los carabineros dentro del cestillo, y en el vaso del Thermomix 300 gramos de agua y sal. Poner a cocer 10 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma.

Sacar el cestillo con la ayuda de la espátula y escurrir.

Pelar los carabineros, reservar los cuerpos y poner las cáscaras (cabezas y cuerpos) de estos dentro del líquido que ya se tiene.

Triturar un minuto a velocidad 6. Colar todo y reservar. Lavar bien el vaso. Poner dentro las verduras troceadas. Después añadir el aceite o la mantequilla y programar 2 minutos, temperatura Varoma velocidad 1.

Añadir el caldo reservado y 100 g más de agua y programar 20 minutos, temperatura 100º velocidad 1.

Dejar enfriar un poco y triturar todo este guiso durante un minuto para que quede fino. Añadir los cuerpos reservados en trocitos y un poco de pimienta, rectificar de sal, y si hace falta añadir más agua dependiendo del espesor que gusten las cremas.

Servir en taza de consomé.

CREMA DE CARABINEROS Y PATATA

INGREDIENTES:



300 g de carabineros
1 tomate
1 cebolla
1 pimiento verde italiano
100 g de cabezas de langostinos
1 patata
Un chorro de champán

ELABORACIÓN:

Poner los carabineros en el cestillo.

En el vaso introducir el resto de los ingredientes, colocar el cestillo en su sitio.

Programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Pasado el tiempo, retirar el cesto con cuidado y pelar los carabineros. Poner las cabezas en el vaso y reservar los carabineros.

Programar 2 minutos, temperatura Varoma velocidad 4.

Colar primero con el cesto y después pasar por un chino con el fin de que no queden impurezas. Poner los carabineros (excepto 4 que lo utilizaremos para decorar) en el vaso junto con la crema y triturar todo 2 minutos velocidad progresiva 5-10.

Dejar enfriar la crema, adornar con los carabineros reservados.

Nota: se puede comer frio o templado.

CREMA DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:



60 g de arroz
250 g de champiñones frescos
1/2 limón
30 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de mantequilla
410 g de leche evaporada
600 g de agua
Pimienta blanca

ELABORACIÓN:

Poner el arroz en el vaso y programar 1 minuto, velocidad 10 para pulverizarlo. Reservar.

Rociar los champiñones con el zumo del limón y ponerlos en el vaso con el aceite y la mantequilla. Programar 4 minutos, temperatura 100º, velocidad 3. Añadir la harina de arroz reservada y rehogar 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 3.

Incorporar el resto de los ingredientes y programar 25 minutos, temperatura 100, velocidad 3.

Triturar 1 minuto, velocidad 7. Rectificar el punto de sal y servir.

Nota: Se puede sustituir la leche evaporada y el agua por 1 litro de leche

CREMA DE CHAMPIÑONES 1

INGREDIENTES:



250 g de champiñones frescos
200 g de patatas
50 g de aceite (o mantequilla)
Sal
Pimienta
5 quesitos
500 g de leche

ELABORACIÓN:

Calentar la mantequilla 2 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Poner la mariposa y añadir los champiñones limpios, la patata, sal y pimienta. Programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Añadir los quesitos y la nata y programar 5 minutos, 100º, velocidad 1.

Quitar la mariposa. Triturar a velocidad 6 durante unos segundos. (Cuanto más fina guste la crema, más habrá que triturar).

No hay que abusar de la cantidad de champiñones porque si no queda la crema muy fuerte.

Si está muy espesa, se le puede añadir más leche al final.

CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS CON CRUJIENTE DE JAMÓN SERRANO

INGREDIENTES:



1 Lata de espárragos blancos, con su líquido (800g)
800 g de leche
40 g de maicena
80 g de mantequilla
2 pastillas de caldo o sal
Pimienta
Nuez moscada

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 20 minutos, 90º, velocidad 5.
Colar con ayuda del cestillo y ya está lista para servir.
Para el crujiente de Jamón:
Coger dos buenas lonchas de Jamón Serrano cortadas finitas.
Poner entre dos láminas de papel vegetal y meter al horno (resistencia baja) a 180º durante 15 minutos.
Una vez pasado el tiempo, sacarlas y desmenuzarlas.



CREMA DE ESPINACAS CON GAMBAS Y JAMÓN

INGREDIENTES:



1 kg de espinacas
100 g de gambas peladas
80 g de jamón serrano en taquitos pequeños
½ litro de leche semidesnatada
1 vaso pequeño de agua
1 diente de ajo grande
1 latita pequeña de nata para cocinar (170 gramos)
½ pastilla de caldo de verduras
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
(NOTA: Las cantidades tanto de agua como de leche son orientativas: según guste más o menos espesa, se puede echar más o menos líquido)

ELABORACIÓN:

Cocer las espinacas en la olla rápida, con 50 cl de agua. Contar 2 minutos desde que salen las 2 rayitas de la válvula de presión, y retirar del fuego. Cuando se pueda abrir la olla, sacar las espinacas y las escurrir todo lo que se pueda. Poner en el vaso del Thermomix y picar 2 minutos aumentando la velocidad progresivamente 5-7-9. Reservar. Lavar el vaso del Thermomix.

Pelar el ajo, poner el Thermomix en marcha, velocidad 7, y echar por el bocal. Parar el Thermomix, añadir 50 g de aceite, echar el jamón picadito y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3.

Añadir las espinacas, la media pastilla de caldo, la sal y la pimienta, y programar 3 minutos, 100º, velocidad 3.

Añadir la leche, el agua y la nata. Programar 15 minutos, temperatura 90º, velocidad 1 y ½.

Cuando falten 3 minutos, añadir las gambas troceadas (no echar antes, porque se quedan muy resecas). Rectificar de sal y servir caliente o templada.

CREMA DE FIESTA

INGREDIENTES:



70 g de aceite de oliva
3 dientes de ajo grandes
1 litro de agua
1 kg de patatas peladas y troceadas
Sal o dos pastillas y media de caldo de pescado
Pimienta recién molida
200 ml de nata líquida
100 g de algún pescado ahumado
50 g de huevas de mújol

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y programar 3 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir los ajos y programar otros 3 minutos a la misma temperatura y velocidad 4. Incorporar el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta, y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Al finalizar, triturar durante 30 segundos a velocidad 3. Añadir la nata y mezclar unos segundos.

Trocear el pescado ahumado y mezclar con la crema.

Servir caliente en tazones de consomé y poner por encima una cucharadita de huevas de mújol.

CREMA DE GARBANZOS

INGREDIENTES:



150 g de garbanzos secos
100 g de cebolla
100 g de tomate
50 g de aceite
75 g de calabaza
50 g de judías verdes
1 zanahoria de unos 70 g
750 g de agua
Sal
Cominos

ELABORACIÓN:

Pulverizar los garbanzos en velocidad 5-10 durante 1 minuto (hasta que no hagan ruido). Reservar.

Poner la cebolla y el tomate. Trocear unos segundos en velocidad 5.

Echar el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Echar el resto de los ingredientes, menos la harina de garbanzo. Trocear todo 5 segundos, velocidad 5.

Echar la harina, el agua, sal y cominos. Programar 30 minutos, velocidad 2 y medio, temperatura Varoma.

CREMA DE GARBANZOS Y ESPINACAS

INGREDIENTES:



300 g de espinacas
120 g de garbanzos secos
1 l de agua
1 cucharadita de sal
2 cebollas medianas a cuartos
50 g de aceite de oliva virgen
200 g de zanahorias troceadas
3 dientes de ajo
150 g de nabos troceados
Pimienta

ELABORACION:

Poner las espinacas en el Varoma y reservar.

Poner en el vaso los garbanzos, triturar 30 segundos, velocidad 9, verterlos en un bol y reservar.

Incorporar el agua, la sal, las cebollas, el aceite, las zanahorias, el ajo, los nabos y los garbanzos molidos que teníamos reservados.

Colocar el Varoma en su posición y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Retirar el Varoma, colocar el cubilete y triturar, programando 1 minuto y 30 segundos velocidad 8.

Colocar las espinacas en una sopera, verter encima la sopa y salpimentarla al gusto.

CREMA DE GUISANTES



INGREDIENTES:

70 g de aceite
100 g de cebolla
100 g de puerros
400 g de guisantes congelados
480 g de caldo de ave

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Añadir la cebolla y el puerro y trocear 4 segundos, velocidad 4. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Incorporar los guisantes y rehogar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Seguidamente, añadir el caldo y poner 5 minutos, temperatura Varoma velocidad 3.

Acabado el tiempo, dejar que baje un poco la temperatura y triturar 3 minutos, velocidad 7 para dejar fina la crema.

Decorar con jamón crujiente.

CREMA DE GUISANTES Y JUDIAS VERDES EXPRESS



INGREDIENTES:

1 lata de judías verdes de 800 g
1 lata de guisantes de 250 g
1 tarrina de queso-crema de 200 g
1 chorrito de tomate frito

ELABORACIÓN:

Escurrir el líquido de las latas de judías y guisantes y volcar en el vaso del Thermomix.

Programar 10 minutos en temperatura 90º y velocidad 5.

Cuando queden dos minutos subir la velocidad a 7 y 9 progresivo. Quitar la temperatura y añadir el queso. Mezclar de nuevo en Velocidad 5.

Servir acompañados de unos currusquitos de pan.

CREMA DE MARISCOS

INGREDIENTES:



Para el recipiente Varoma:
500 g de mejillones
300 g de filetes de merluza
200 g de filetes de rape
Unas hebras de azafrán
Para el fumet:
300 g de gambas
30 g de aceite de oliva
50 g de brandy
200 g de agua
Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva
200 g de puerros
1 diente de ajo
100 g de cebolla
200 g de tomate natural triturado
Para el resto:
Sal
Pimienta
100 g de nata

ELABORACIÓN:

Poner los mejillones limpios, los filetes de pescado y dos o tres gambas por cada comensal en el recipiente Varoma. Tapar y reservar.

Poner en el vaso el aceite y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir las cabezas y cáscaras de las gambas y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Cuando acabe el tiempo, agregar el brandy y dejar reposar unos segundos. Agregar el agua y programar 5 minutos, 100º, velocidad 2. Colar y reservar el caldo obtenido.

Con el vaso limpio, poner los ingredientes del sofrito y trocear 4 segundos, velocidad 4. Después programar 5 minutos, 100º en velocidad 1.

Añadir el caldo reservado y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Colocar el recipiente Varoma encima del vaso.

Cuando termine, incorporar los pescados y mejillones en el vaso en trozos (las gambas se pueden poner como tropezones o reservar unas pocas y el resto al vaso), y triturar 30 segundos en velocidad 7. Añadir la nata, salpimentar y programar 2 minutos, 80º, velocidad 5.

Añadir más agua hasta que la crema tenga la consistencia deseada y triturar unos segundos a velocidad 7.

Servir y decorar al gusto.

CREMA DE POLLO

INGREDIENTES:



1 ajo
50 g de aceite
30 g de mantequilla
100 g de puerros
Una zanahoria
400 g de patatas
150 g de setas variadas
1 pechuga de pollo
Media pastilla de caldo de pollo
250 ml de leche
250 ml de agua
Sal
Pimienta

ELABORACION:

Sofreír el ajo, los puerros y la zanahoria en 50 g de aceite y 30 g de mantequilla. Poner 8 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma. Acabado el tiempo añadir las setas y dejar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Hecho el sofrito, añadir la leche y el agua, la pechuga de pollo troceada, las patatas troceadas, la pastilla de caldo, sal y pimienta al gusto.

Dejar 30 minutos, 100º, velocidad 1.

Triturar 40 segundos velocidad 6.

CREMA DE TOMATE

INGREDIENTES:



800 g de tomates maduros
1 puerro
35 g de arroz
30 g de aceite o una cucharada de mantequilla
500 g de agua
1 pastilla de calditos o sal
Una cucharadita de azúcar (opcional)

ELABORACIÓN:

Cortar el puerro a trozos y triturar a velocidad 6 durante unos segundos. Retirar y reservar. Calentar el aceite durante 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Incorporar el puerro reservado y pochar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

Lavar los tomates y cortarlos a trozos homogéneos (sin pelar). Añadir al vaso junto al agua, el arroz y la pastilla de caldo. Programar 20 minutos a 100º, velocidad 1.

Poco a poco subir la velocidad 5-10 progresiva para triturar todo bien durante unos 45 segundos. Probar el punto de sal y acidez. Pasar por un colador antes de servir en los platos para que quede más fina y así separar las semillas que no hayan sido trituradas.

Para adornar con virutas de jamón:
En un plato colocar papel de cocina, dos o tres lonchas de jamón y cubrir de nuevo con otra hoja de papel. Meter en el microondas un minuto. Sacar y cortar con tijeras las virutas.

Para adornar con nata:
Echar un chorrito de nata o si se desea adornar el plato, poner en un biberón un poco de nata, menear el biberón enérgicamente e ir formando una espiral por encima de la crema. Con un palillo ir formando rayitas de adentro hacia afuera y la siguiente a la inversa, de fuera hacia adentro.

RECETA CENSURADA

CREMA DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES:

700 g de zanahorias
Una patata
½ cebolla
Una pastilla de caldo de ave
Pimienta molida
30 g mantequilla
Sal
800 g de agua
6 quesitos
Un bote de nata liquida



ELABORACIÓN:

Pelar las zanahorias y las patatas. Poner en el vaso del Thermomix a trozos grandes junto con la cebolla. Triturar unos segundos a velocidad 5.

Añadir todos los demás ingredientes al vaso, excepto los quesitos y la nata, y programar 25 minutos a 100º, velocidad 2.

Pasado este tiempo, esperar que baje la temperatura y triturar 40 segundos velocidad 7.

Añadir los quesitos y la nata y programar 5 minutos a 90º, velocidad 3. Comprobar de agua y si fuera necesario añadir más cantidad, programar 10 minutos más a 90º, velocidad 3.

Triturar.

CREMA DE ZANAHORIA Y LECHE DE COCO

INGREDIENTES:



500 g de zanahorias
1 patata
1 litro de caldo vegetal
1 ramillete de perejil picado
1 vaso de leche de soja
2 ó 3 cucharadas de coco rallado
2 dientes de ajo
50 g de pipas de calabaza
agua
sal

ELABORACIÓN:

Colocar el coco rallado en el vaso con la leche de soja y dejarlo macerar unas dos horas.

Poner la mezcla en el vaso y triturar en velocidad máxima durante 1 minuto, sacar y reservar.

Poner en el vaso las zanahorias, la patata y el perejil y triturar unos segundos en velocidad 5, añadir el caldo vegetal y programar 20 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Corregir de sal.

Triturar durante 40 segundos en velocidad máxima.

Añadir la crema de coco reservada y batir un poquito más en velocidad máxima hasta que se mezcle bien la leche con la crema.

Servir con las pipas de calabaza y daditos de pan tostados.

CREMA DE ZANAHORIA Y TOMATE

INGREDIENTES:



1/2 kg de tomates
3 zanahorias
50 g de aceite oliva
2 puerros
1 cucharada de mantequilla
1 diente de ajo
500 g agua
1 pastilla caldo de ave
1 cucharadita de albahaca
Pimienta

ELABORACIÓN:

Pelar los tomates y las zanahorias y trocearlas.

Limpiar los puerros dejar solo la parte blanca y trocearlos.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros, las zanahorias, los tomates y el ajo. Programar 3 minutos 100º velocidad 7. Bajar a Velocidad 1 y continuar a la misma temperatura 5 minutos más.

Añadir el agua, la pastilla de caldo, la albahaca y la pimienta. Programar 20 minutos 100º velocidad 1.

Cuando pare la máquina comprobar la textura de la crema, si hiciera falta añadir un poco más de agua.

Servir acompañada de unos picatostes de pan frito, de albahaca, de lascas de jamón serrano, etc.



CREMA EXÓTICA DE PEPINO

INGREDIENTES:



2 pepinos
1 cebolla
1 patata mediana
200 ml de nata
40 gr de mantequilla o aceite de oliva
500 ml de agua
½ cucharadita de pimienta negra molida
1 pizca de sal
1 pizca de azúcar
hojas de cilantro picadas para decorar

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso, en el orden indicado, la cebolla, la patata y los pepinos cortados en cuatro trozos y trocear a velocidad 5 durante 4-5 segundos.

Añadir la mantequilla, (o el aceite) junto con la sal, el azúcar y la pimienta molida y sofreír el conjunto a velocidad 2 durante 10 minutos a temperatura Varoma.

Cuando termine, añadir el agua y dejar cocer a velocidad 2 y temperatura Varoma otros 15 minutos, desde que el agua hierva.

Agregar la nata, (o leche desnatada si lo queremos hacer más ligero), y ahora sin calor triturar todo a velocidad 10 durante 2 ó 3 minutos.

Rectificar de sal, pimienta y azúcar si fuera necesario y servir decorando con hojas de cilantro picaditas o espolvorear un buen pimentón.

CREMA FRÍA DE PEPINOS Y YOGUR

INGREDIENTES:

1 pepino grande
1 pepinillo encurtido grande (ó 2 pequeños)
3 cucharadas de zumo de limón
1/2 cebolla
1/2 cubilete de nata
Sal, pimienta
1 cucharada de eneldo
4 yogures naturales



ELABORACIÓN:

Triturar el pepino pelado, los pepinillos, el zumo de limón y la cebolla 1 minuto a velocidad 3 ½.

Añadir la nata, los yogures, la sal, la pimienta y el eneldo y mezclar 30 segundos a velocidad 3.

Enfriar una hora como mínimo y servir muy fría.

CREMA O SOPA REINA CON GAMBAS

INGREDIENTES:

6 gambas
50 g de aceite
350 g de patatas cortadas a trozos
1 cebolla pequeña cortada a trozos
2 dientes de ajo
1 pastilla de caldo de pescado
Hojas de perejil
600 g de agua



ELABORACIÓN:

Pelar las gambas y reservar las pieles y las cabezas.

En el vaso del Thermomix, calentar el aceite durante 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir las pieles y cabezas, programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Al terminar, añadir el agua, y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Colocar encima de la tapa un paño de cocina para no quemarse ni salpicar, y triturar a velocidad 10, subiendo lentamente, unos 15 segundos. Colar y reservar el caldo en un bol.

Enjuagar el vaso, y colocar el resto de ingredientes, (menos los cuerpos de las gambas, que se dejan para el final), añadir el caldo, y programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda (en Thermomix 21, velocidad 1, mariposa en las cuchillas). Añadir los cuerpos de las gambas y dejar reposar unos minutos.

A esta sopa con tropezones, si se desea, se le pueden añadir unos fideos. Si se prefiere en crema, antes de añadir los cuerpos de las gambas, triturar unos 20 segundos a velocidad 6, (sin olvidarse de quitar el giro a la izquierda).

CREMA RÁPIDA DE ESPARRAGOS

INGREDIENTES:



50 g de aceite
1 tomate
1/2 cebolla
1 diente de ajo
1 zanahoria
1 patata pequeña
1 pastilla de caldo de pollo
750 ml de agua
1 lata de espárragos blancos

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, el tomate partido en cuatro trozos, la cebolla a rodajas y el diente de ajo. Trocear 3 segundos en velocidad 4.

A continuación, sofreír 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Acabado el tiempo añadir los espárragos con su jugo, la zanahoria, la patata troceada, la pastilla de caldo y el agua. Programar 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Dejar reposar 5 minutos. Añadir, por el bocal, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y triturar 1 minuto en velocidad máxima.

GAZPACHO

INGREDIENTES:



1 kg de tomates
1 pepino
2 dientes de ajo medianos
1 pimiento grande
100 ml de aceite
Vinagre y sal al gusto

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes sólidos en el Thermomix y programar dos minutos a velocidad 3.

Pasado este tiempo, incorporar los ingredientes líquidos y programar cinco minutos a velocidad progresiva 5-7-9.

GAZPACHO I

INGREDIENTES:



500 g de tomates muy maduros
100 g de pimiento rojo
50 g de pimiento verde
1/2 pepino
1 ajo
Un trozo de pan duro
50 g de aceite de oliva virgen
25 g de vinagre
20 g de sal

ELABORACIÓN:

Poner el trozo de pan duro a remojar en un poco de agua que servirá después para el gazpacho.

Poner todos los ingredientes en el vaso menos el agua.

Programar 30 segundos, velocidad 5 y a continuación programar 3 minutos, velocidad 10.

Añadir agua hasta la mitad del vaso y programar 2 minutos, velocidad 8.

Añadir más agua hasta la medida máxima del vaso y batir unos segundos para unir todo.

Servir bien frío

GAZPACHO DE AGUACATE

INGREDIENTES:



3 aguacates
4 yogures naturales
1/2 pepino
1/2 pimiento verde
1 tomate para ensalada
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre blanco
1/2 diente de ajo
sal
pimienta negra de molinillo

ELABORACIÓN:

Abrir los aguacates, extraer la pulpa y colocarla en el vaso junto con la sal, los yogures, el ajo y el vinagre. Triturar 10 segundos a velocidad 5 y 10 segundos más a velocidad 10.

Añadir el aceite como en el salmorejo echándolo sobre la tapa (con el cubilete al revés).

Reservar en la nevera hasta el momento de consumir.

Con el resto de ingredientes hacer una picada finita, salpimentar y echarla por encima en el momento de servir para decorar, junto con un chorrito de aceite.

GAZPACHO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

INGREDIENTES:



Un manojo grande de espárragos trigueros (o una bolsa de congelados ½ k aproximadamente)
Tres huevos duros
Medio cubilete de vinagre
Un cubilete y medio de aceite de oliva
750 ml de agua
Una bandeja de hielo

ELABORACIÓN:

Cocer los espárragos trigueros quitándoles primero la parte dura del tallo, escurrir y reservar unos pocos para adornar. A la vez cocer los huevos. Puede hacerse en el recipiente Varoma.

Poner en el Thermomix los espárragos, el aceite, el vinagre, la sal (una cucharada), el agua y los huevos duros, dejando una clara también para adornar.

Picar todo a velocidad 5-7-9 progresivo.

Echar la bandeja de cubitos de hielo y picar a velocidad 5-7-9.

Servir con los espárragos cortados a trozos y con la clara también cortada

GAZPACHO DE MELÓN



INGREDIENTES:

3 rodajas de melón gorditas
1 chorro de nata
Sal
Pimienta
1 chorrito de aceite
Taquitos de jamón

ELABORACIÓN:

Se pone el melón en el Thermomix sin la piel y añadimos la nata, la sal y pimienta. Batimos a máxima velocidad.

Espolvoreamos con el jamón picado y ponemos un chorro de aceite.

GAZPACHO DE MELÓN I

INGREDIENTES:



1/2 Melón pequeño
1 pepino
2 cucharadas de almendra molida
3 cucharadas de vinagre
6 cucharadas de aceite
3 lonchas de jamón serrano
Sal

ELABORACIÓN:

Pelar el pepino, retirar las semillas y trocearlo. Hacer lo mismo con el melón.

Poner el pepino y el melón en el vaso del Thermomix junto con la sal, el vinagre, las almendras y un vasito de agua. Triturar todo durante 30 segundos velocidad 5-10 progresivo.

Añadir el aceite y batir de nuevo a velocidad 4. Aligerar con agua si fuera necesario. Repartir en los chupitos y dejar enfriar.

Cortar el jamón en tiras, hacer nuditos y colocar sobre el gazpacho.

GAZPACHO DE REMOLACHA Y TOMATE

INGREDIENTES:



1 kg de tomates
500 g de remolacha cocida
2 dientes de ajo
1 vaso de aceite de oliva
2 vasos de agua
Mozzarella en bolas
Vinagre, sal, pimienta negra y comino

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los tomates y la remolacha junto con el ajo.

Triturar progresivamente a velocidad 5-10 durante un par de minutos. Con el cubilete puesto sobre la tapadera y con la máquina en velocidad 5, verter el aceite sobre la tapadera hasta que caiga todo y se emulsione.

Añadir el agua, un chorrito de vinagre, la sal y la pimienta. Remover con la espátula, rectificar la sazón y añadir más agua o aceite si es necesario.

Servir muy fría, colocar encima unas bolitas de mozzarella y espolvorear con un poco de comino.

GAZPACHUELO CON PATATAS, ARROZ Y CLARAS DE HUEVO

INGREDIENTES:



Mayonesa
1200 cl de agua
600 g de patatas troceadas
Sal
250 g de gambas
250 g de rosada

ELABORACIÓN:

Preparar la mayonesa como indica el libro y añadir el agua, poco a poco, por el bocal, a velocidad 2. Sacar y reservar.

Poner la rosada y las gambas en el recipiente Varoma.

Poner las patatas en el cestillo, echar el agua en el vaso e introducir el cestillo en el vaso. Programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando acabe el tiempo, colocar el recipiente Varoma sobre la tapadera y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Acabado el tiempo, retirar el recipiente Varoma, abrir el vaso y esperar que se enfríe un poco el agua.

Una vez templado, tapar el vaso, programar velocidad 1 y añadir, poco a poco, la mayonesa sobre la tapadera.

Volcar lo del vaso sobre una sopera, añadir el pescado y las gambas y servir

PORRUSALDA

INGREDIENTES:



1 litro de agua
300 g de puerros
300 g de patatas
180 g de zanahorias
sal
pimienta
50 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso el agua y los puerros cortados en rodajas de 1 cm de grosor. Programar 20 minutos, temperatura Varoma y velocidad cuchara.

Mientras cortar las patatas en trozos y las zanahorias a rodajas no muy gruesas.

Cuando termine el tiempo programado, echar las patatas, las zanahorias, aceite, sal y pimienta al gusto.

Programar 20 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Servir caliente.

PURE DE CASTAÑAS SALADO

INGREDIENTES:



250 g de castañas congeladas
300 g de caldo de carne o 300 g de agua con ½ pastilla de caldo de carne
1 diente de ajo
Sal y pimienta
1 cucharada de mantequilla

ELABORACIÓN:

Poner el caldo de carne (o el agua con la pastilla de caldo de carne) en el vaso y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir las castañas congeladas y el ajo y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir la pimienta y la mantequilla y triturar durante 5 segundos en velocidad 4.

Bajar lo que haya quedado en las paredes del vaso con la ayuda de la espátula y volver a tributar unos segundos más hasta que quede con la textura deseada.



PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES:



800g de patatas troceadas
250 g de leche
Sal al gusto ó 1 1/2 pastilla de caldo
50g de mantequilla ó de aceite de oliva
Pimienta al gusto (opcional)

ELABORACIÓN:

Partir las patatas 4 segundos en velocidad 4. Sacar para poner la mariposa.

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar en el vaso las patatas y la leche. Programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la mantequilla y programar 15 segundos en velocidad 3. Rectificar la sal.

El puré tiene que quedar homogéneo de no ser así poner unos segundos más.

PURÉ DE PATATAS CON CHAMPIÑÓN

INGREDIENTES:

300 g de patatas
100 g de champiñón
200 g de leche
10 g de mantequilla
10 g de aceite
Zumo de limón
Sal
Pimienta



ELABORACIÓN:

Rociar los champiñones con el zumo de medio limón, y ponerlos en el vaso.

Triturar a velocidad 8 unos segundos, bajar con la espátula lo que quede alrededor del vaso y volver a repetir la trituración.

Añadir 10 g de aceite y programar 4 minutos, temperatura 100º, velocidad 3.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir las patatas troceadas y el resto de ingredientes menos la mantequilla, y programar 30 minutos a temperatura 100º y velocidad 1.

Añadir la mantequilla y programar 1 minuto a velocidad 3.

SALMOREJO

INGREDIENTES:



1 kg de tomates muy rojos y maduros
100 g de pan de molde integral, sin corteza
2 dientes de ajo grandes
2 cucharadas de vinagre
1 cucharadita de sal
100 g de aceite
Para adornar:
3 huevos duros
100 g de jamón serrano, troceado

ELABORACIÓN:

Cocer los huevos. Poner en el vaso del Thermomix y trocear 5 segundos a velocidad 3 ½. Reservar. Picar el jamón serrano dando 4 - 5 golpes de turbo. Comprobar el tamaño y si se desea más picadito dar otros 3-4 golpes más. Sacar del vaso y reservar.

Sin lavar el vaso, poner la máquina a velocidad 7 y dejar caer los dientes de ajo por el bocal de la tapadera. Parar la máquina y agregar los tomates y la sal. Programar 2 minutos, a velocidad 5-7-9, progresivo.

Pasado este tiempo, comprobar cómo está y si hay pepitas o pieles del tomate, volver a triturar en velocidades 5-7-9, hasta que todo quede homogéneo y bien triturado.

Añadir el pan y el vinagre. Mezclar durante 20 segundos a velocidad 6-8. Comprobar si está bien mezclado el pan y, si es necesario, volver a triturar unos segundos más. Inclinar ligeramente el cubilete y dejar caer el aceite en el vaso, poco a poco, a velocidad 6, hasta que se termine de incorporar todo el aceite. Echar el salmorejo en una fuente y meter en el frigorífico hasta el momento de servir. Adornar la superficie con el jamón serrano y los huevos picados, o con las verduras picadas que se prefieran. Servir muy frío.

SALMOREJO CORDOBÉS

INGREDIENTES:



1 barra de pan del día anterior
1 Kg de tomates maduros
1 diente de ajo
1 vaso de aceite
sal
2 huevos cocidos
Jamón serrano picado

ELABORACIÓN:

Lavar los tomates y, sin pelar, poner troceados en el vaso del Thermomix. Añadir la sal y el ajo y triturar durante 15 segundos a velocidad 5.

Seguidamente añadir el pan cortado a trozos y volver a triturar 15 segundos a velocidad 5. Bajar, con la ayuda de la paleta mezcladora lo que haya quedado repartido por las paredes del vaso y programar 2 minutos velocidad 10.

Cuando haya finalizado, poner la máquina en velocidad 5, sin tiempo, y añadir por el brocal el aceite poco a poco.

Meter en la nevera hasta un momento antes de servir.

Servir acompañado por los huevos cocidos picados y los taquitos de jamón.

SOPA A LA RIOJANA

INGREDIENTES:



100 g de cebolla
100 g de zanahoria
50 g de chorizo
50 g de jamón
300 g de patata
100 g de acelgas
800 g de agua
50 g de arroz
30 g de aceite
Sal o pastilla de caldo
2 huevos

ELABORACIÓN:

Trocear la cebolla y la zanahoria 2 segundos velocidad 5. Echar el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Poner el jamón y el chorizo. Colocar la mariposa y programar 2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Echar la patata y las espinacas, la sal o la pastilla de caldo y el agua. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Poner el arroz y programar 15 minutos más, misma velocidad y temperatura.

Batir los huevos y los ponemos en la sopa.

Programar 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Esperar unos minutos antes de servir.

SOPA DE AJO A LAS VERDURAS

INGREDIENTES:



30 g de aceite de oliva
4 dientes de ajo
Pimentón dulce y picante (una cucharadita de cada)
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1/2 calabacín
1/2 cebolla
1 puerro
1 nabo
1 rama de apio
3 zanahorias medianas
Perejil
Azafrán en rama
2 pastillas de caldo
1-2 cucharadas de tomate frito

ELABORACION:

Trocear en el Thermomix las verduras, separándolas según su dureza, zanahoria y nabo por un lado y pimientos, cebolla, apio, puerro y calabacín por otro en dos tandas, a velocidad 4, 4 ó 5 segundos y reservar.

Sin lavar el vaso poner el aceite a calentar 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara. Añadir los ajos y triturar unos segundos a velocidad 4. Dejar que frían un poco y añadir el pimentón. Enseguida echar todas las verduras, ya troceadas y poner 15 minutos a temperatura Varoma giro a la izquierda, velocidad cuchara, ayudándose con la espátula.

A continuación añadir agua hasta arriba, las pastillas de caldo y el tomate frito, así como el azafrán. Dejar reposar en el vaso, las verduras terminarán de hacerse con el calor residual.

SOPA DE AJOS Y JAMÓN

INGREDIENTES:



6 ajos
50 g. de aceite de oliva
Jamón serrano en cantidad al gusto
1 cucharadita de pimentón
1 l de agua
Sal
Pan tostado en rodajas
2 huevos

ELABORACIÓN:

Poner los ajos en el vaso y trocear 4 segundos, velocidad 3.

Añadir el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el jamón y sofreír 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el agua, el pimentón y la sal, programar 20 minutos, 100º, velocidad 1.

Añadir el pan y los huevos y programar 5 minutos, 100º, velocidad 1.

Servir caliente.

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

INGREDIENTES:



2 cebollas grandes
50 g aceite oliva
1/2 l caldo
1/2 l agua
Sal
Pimienta blanca
12 rebanadas finas de pan tostado
Queso fundente
4 huevos

ELABORACIÓN:

Trocear las cebollas en el vaso 5 segundos velocidad 4, sacar y reservar.

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, temperatura Varoma velocidad 1, añadir después la cebolla y programar 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Agregar el caldo y la sal y volver a programar 20 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara, añadir pimienta, medio litro de agua y programar 2 minutos, temperatura 100º giro a la izquierda y velocidad cuchara.

En cazuelas que puedan ir al horno poner la sopa de cebolla, encima un huevo crudo, tres rebanadas de pan tostado, añadir el queso y gratinar al horno.



SOPA DE ESPINACAS EN VAROMA

INGREDIENTES:



400 g de patatas
1 zanahoria
250 g de cebolla
150 g de espinacas frescas
1 l de agua
25 g de aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN:

En el vaso del Thermomix, poner las patatas, la zanahoria y las cebollas cortadas en trozos.

Añadir la sal y el agua.

En el recipiente Varoma, se ponen las espinacas y se lavan bajo el grifo.

Poner el Varoma por encima del vaso, y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando se termine el tiempo, quitar el Varoma y triturar la sopa durante 1 minuto en velocidad 7, sujetando el cubilete los primeros segundos.

Seguidamente, poner las espinacas ya cocidas en el vaso, y programar 2 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Lista para tomar.

SOPA DE GARBANZOS CON ESPINACAS

INGREDIENTES:



300 g de espinacas, frescas
120 g de garbanzos, secos
1000 g de agua
1 cucharada de sal
2 cebollas, medianas, cortadas en cuartos (200 g)
50 g de aceite de oliva virgen
200 g de zanahorias, troceadas
3 dientes de ajo
150 g de nabos, troceados (opcional)
pimienta

ELABORACIÓN:

Poner las espinacas en el recipiente Varoma y reservar.
Poner en el vaso los garbanzos y triturar 30 segundos, velocidad 9. Verter en un bol y reservar.
Incorporar el agua, la sal, las cebollas, el aceite de oliva, las zanahorias, el ajo, los nabos y los garbanzos molidos reservados. Colocar el recipiente Varoma en su posición y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
Retirar el recipiente Varoma, colocar el cubilete y triturar programando 1 minuto y medio a velocidad 8.
Colocar las espinacas en una sopera, verter encima la sopa y salpimentar al gusto. Mezclar la sopa con las espinacas y servir caliente.

SOPA DE JUDIAS VERDES

INGREDIENTES:



250 g de judías verdes
1 o 2 patatas (depende del tamaño)
1 zanahoria grande
1 nabo
1 cebolla
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN:

Pelar las patatas, la zanahoria, el nabo y la cebolla y poner cortados en trozos grandes en el vaso del Thermomix. Picar durante 5 segundos en velocidad 5.

Añadir 1 litro y medio de agua, sal y un chorro de aceite de oliva. Programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Quitar los filos laterales de las judías verdes y cortar en trozos pequeños. Poner en el recipiente Varoma y colocar encima del vaso.

Terminado el tiempo, retirar el recipiente Varoma, poner el cubilete en su lugar y triturar la sopa durante 30 segundos en velocidad máxima.

Añadir las judías verdes ya cocidas y mezclar con la ayuda de la espátula.

SOPA DE MEJILLONES

INGREDIENTES:



Para el Varoma:
1 kg de mejillones
2 huevos con cáscara lavados
Para la sopa:
50 g de aceite de oliva virgen extra
10 g de dientes de ajo
150 g de cebolla
200 g de patata
500 ml de caldo de pescado
250 ml de agua
50 ml de vino blanco seco
Sal y pimienta blanca recién molida
Leche (opcional)
2 cucharadas de perejil picado

ELABORACIÓN:

Echar el aceite en el vaso y calentar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir los ajos enteros y la cebolla en cuartos y picar 4 segundos, velocidad 5.

Sofreír 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras, limpiar los mejillones y colocar en el Varoma. Lavar los huevos y colocar al lado de los mejillones.

Añadir, al sofrito anterior, la patata cortada en trozos y picar 2 segundos velocidad 4. Pulsar el botón de giro a la izquierda, agregar el caldo de pescado, el agua, el vino, la sal y la pimienta y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Cuando queden 14 minutos, sin parar la máquina, retirar el cubilete y colocar el recipiente Varoma.

Los mejillones y los huevos se cuecen por separado en 12 minutos, juntos, un poco más.

Dejar un minuto que los mejillones suelten todo su jugo en el vaso y comprobar si todos se han abierto. Si no ponerlos un poco más.

Retirar el recipiente Varoma y triturar 15 segundos, velocidad máxima. Si gusta la sopa más clara añadir leche al gusto.

Si se quiere, se pueden picar 6 ó 7 mejillones con unas tijeras y adornar con ellos la sopa.

En el momento de servir, añadir perejil picado.

SOPA DE MELÓN "EXQUISITA"

INGREDIENTES:



Para la sopa:
1 kg de pulpa de melón, limpia de piel y semillas
1 cucharada sopera de vinagre de Módena
1 cucharada sopera de miel
Zumo de 1 limón pequeño, o medio de limón grande

Para los tropezones:
8 langostinos
4 lonchas de jamón ibérico (puede ser serrano normal)
8 tomates cherrys
1 aguacate maduro
Sal
Aceite de oliva virgen

ELABORACIÓN:

Partir y trocear bien el melón, y poner en el vaso del Thermomix. Añadir el zumo de limón el vinagre y la miel o azúcar. Triturar durante dos minutos en velocidad alta, que licúe bien. Guardar en nevera al menos 2 horas que se enfríe bien.

Saltear los langostinos en plancha o sartén con sal sin que se hagan mucho. Dejar templar, quitar pieles y reservar. Partir en 2 cada langostino.

Trocear el jamón, el aguacate en lonchas y partir por mitad los cherrys.

Montar los platos llenándolos de sopa de melón. Poner por encima los tropezones, y dejar para el final los langostinos. Poner aceite de oliva y sal en la mesa para que cada comensal se sirva lo que necesite.





SOPA DE MELÓN CON JAMÓN FRIA

INGREDIENTES:



500-600 g de melón
Sal
Un chorrito de nata líquida para cocinar
200 g de lonchas de jamón

ELABORACIÓN:

Poner en el Vaso del Thermomix el jamón y trocear a velocidad 4 durante 3 ó 4 segundos, según los gustos. Sacar la mitad y reservar.

Sobre el resto del jamón troceado poner la pulpa del melón y la sal y triturar durante 1 minuto a velocidad progresiva 5-10.

Servir en boles adornando por encima con el jamón troceado reservado y un chorrito de nata liquida.

SOPA DE PESCADO

INGREDIENTES:





Para el recipiente Varoma:
250 g de chirlas
300 g de filetes de pescado
2 huevos

Para el fumet:
150 g de gambas
500 g de agua

Para el sofrito:
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado
70 g de aceite de oliva

Para el resto:
500 g de agua
Sal
1 hoja de laurel
Pimienta
60 g de arroz
Perejil

ELABORACIÓN:

Poner las chirlas en agua con sal y reservar.

Pelar las gambas, reservando los cuerpos y dejando las cáscaras y las cabezas con el agua. En el vaso programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

Colar y reservar. Tras esto, lavar muy bien el vaso y la tapa. Trocear los pimientos, la cebolla y los ajos durante 4 segundos, velocidad 4.

Añadir el tomate y triturar 15 segundos, velocidad 10. A continuación, incorporar el aceite y sofreír 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Agregar al sofrito el agua, la sal, el laurel, la pimienta y el fumet reservado, y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto, lavar las chirlas, envolver los huevos en film transparente, salpimentar los filetes de pescado y poner todo en el recipiente Varoma. Cuando acabe el tiempo programado, incorporar el arroz, colocar el recipiente Varoma sobre la tapa y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Por último, quitar el recipiente Varoma, incorporar en el vaso los cuerpos de las gambas y dejar reposar. Poner en una sopera las chirlas y el pescado, volcar la sopa, trocear los huevos y espolvorear perejil troceado.

SOPA DE POLLO Y JAMON CON TROPEZONES

INGREDIENTES:



1 litro y medio de agua
Un trozo de pollo
Una punta de jamón
Verduras al gusto (nabo, puerro, apio, zanahoria...)

ELABORACIÓN:

Poner el agua en el vaso del Thermomix. Colocar en el cestillo las verduras (nabo, puerro, apio, zanahoria) así como un filete de pollo y una punta de jamón. Introducir el cestillo en el vaso y programar 45-50 minutos, velocidad 2.5, temperatura Varoma.

Pasado el tiempo, sacar el cestillo con las verduras, trocear al gusto el jamón y el pollo (se puede hacer en el Thermomix, durante 2 segundos, velocidad 4) añadir al caldo. Añadir los fideos y poner a cocer según indique el fabricante.

Nota: Si se quiere dar un gusto a cocido sólo hay que pulverizar unos garbanzos o unos granos de arroz (10 ó 12 segundos en velocidad 5-10) y dejar cocer con las verduras.

SOPA DE RAPE

INGREDIENTES:



400 g de rape
1/4 de cabeza de rape
1 cebolla mediana
4 dientes de ajo
2 tomates
50 g de almendras
4 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de perejil picado
5 tazas de agua
4 rebanadas de pan
Sal

ELABORACIÓN:

Lavar la cabeza del rape y el pescado y secar.
En una sartén con un poco de aceite de oliva freír las almendras y los ajos pelados y enteros. Reservar.

Pelar los tomates, verter en el vaso del Thermomix y picar 2 ó 3 segundos en velocidad 5, o al gusto. Reservar.

Sin lavar el vaso picar ahora la cebolla, unos segundos en velocidad 5. Añadir el aceite de haber frito los ajos y las almendras y, si se necesita, añadir un poco más. Sofreír unos 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.
Añadir el tomate y seguir friendo unos 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Agregar la cabeza de pescado, el agua y el sazonamiento, y cocer unos 20 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara y giro a la izquierda. Machacar los ajos y las almendras con sal y perejil (en un mortero) e incorporar a la cazuela. Extraer la cabeza de pescado, añadir el rape troceado y cocer durante 5 minutos más. Colocar una rebanada de pan en cada plato, verter la sopa sobre él y servir a continuación.

SOPA DE RAPE Y GAMBAS

INGREDIENTES:



50 g de almendras peladas
50 g de pan blanco
1-3 dientes de ajo (a gusto)
250 g filetes de rape o una colita
Azafrán
Sal, pimienta
1/2 cubilete de aceite de oliva
1 huevo duro para decorar
Para el fumet:
8 langostinos o 200 g de gambas,
Puerro, perejil, laurel, sal
1 litro de agua

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas o langostinos y reservar. Preparar el fumet con las cáscaras, el puerro, el laurel, el agua y programar 15 minutos a 100º, velocidad cuchara. Colar el caldo y lavar el vaso. Poner de nuevo el caldo colado, el rape a trozos, el azafrán y programar 10 minutos a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Sacar el pescado, desmenuzarlo y reservar el caldo por un lado y el pescado por otro.

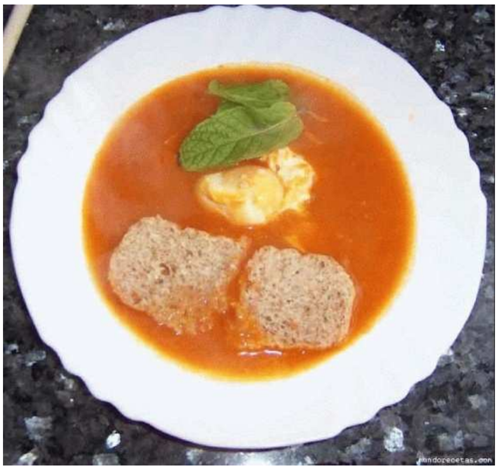
Calentar el aceite en el vaso 2 minutos a 100º, velocidad 2. Añadir el ajo y las almendras y programar 3 minutos a 100º, velocidad 2. Añadir el pan troceado y seguir cocinando 2 minutos a 100º, velocidad 1. Añadir el caldo y triturar 1 minuto, velocidad 6 y luego 10 segundos, velocidad 9 para que quede muy fino.

Añadir las gambas, el pescado y cocer 5 minutos a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Corregir de sal y servir con picatostes y huevos cocidos

SOPA DE TOMATE

INGREDIENTES:



1 kg de tomates
Un trozo de pan del día anterior
2 pimientos verdes
1/2 pimiento rojo seco o bien 1/2 cucharadita de pimentón dulce
2 dientes de ajos
1 cebolla pequeñita
Ramitas de hierbabuena
1 l de agua
50 g aceite de oliva
Sal
Pimienta negra
4 huevos

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y calentar 3 minutos a 90º velocidad 1.

Añadir los pimientos y la cebolla troceados, los ajos y unos granitos de pimienta negra, programar 3 minutos 90º velocidad 5.

Añadir los tomates sin piel ni pepitas, y programar 5 minutos a 90º velocidad 5. Echar el agua y dejar 10 minutos a 90º velocidad 1.

Escalfar los huevos.

Servir la sopa con el huevo, unas rebanadas de pan y unas hojas de hierbabuena.

SOPA DE VERDURAS

INGREDIENTES:



100 g de zanahorias
100 g de calabacines
50 g de cebolla
100 g de espinacas congeladas, ya descongeladas, o 200 g de frescas
100 g de repollo blanco
50 g de apio
300 g de patatas
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de jamón o beicon
100 g de tomate natural triturado de lata
700 g de agua o caldo
Sal y pimienta blanca recién molida

ELABORACIÓN:

Trocear todas las verduras menos las patatas 4 segundos a velocidad 4. Reservar.
Echar las patatas cortadas en trozos medianos y picar 4 segundos a velocidad y reservar. Aclarar el vaso con agua y secar.

Echar el aceite, 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el jamón, cortado a taquitos, al aceite caliente, 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Sacar, conservando el aceite en el vaso, y reservar.

Colocar la mariposa, poner giro izquierda y volcar todas las verduras picadas, la patata, el tomate, el agua o caldo, la sal y la pimienta, 30 minutos, temperatura Varoma, a velocidad 1. Poner el cestillo en vez del cubilete para que no salpique.

Servir con los taquitos de jamón.

SOPA FRÍA DE MELÓN

INGREDIENTES:



1 kg de melón limpio y cortado en trozos
20 g de zumo de limón
100 g de nata líquida
1 yogur cremoso (tipo griego)
Pimienta al gusto
Para decorar:
jamón
bolitas de melón

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el melón cortado en trozos, la nata, el yogur y el zumo de limón.

Programar 2 minutos en velocidad 5-10.

Probar la crema y añadir la pimienta. Programar 10 segundos en velocidad 6.

Servir la crema en copas decoradas con unas tiritas de jamón ibérico y unas bolitas pequeñas de melón.

SOPAS DE AJO TOSTADAS

INGREDIENTES:



50 g de aceite de oliva virgen
40 g de ajos
1 cebolla tierna
1 tomate
1 cucharada de pimentón
120 g de pan del día anterior
1 l de agua o caldo del hervido
4 huevos
Queso de cabra tierno
Lonchas de jamón si es ibérico mejor

ELABORACIÓN:

Poner los ajos en el vaso y el aceite y programar 4 minutos temperatura Varoma velocidad 3 ½.

Bajar los restos de las paredes del vaso y de la tapadera con la espátula, añadir la cebolla cortada a trocitos sofreír 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½., cuando falten 2 minutos, añadir el tomate troceado y en los últimos segundos añadir el pimentón.

Volver a bajar todo lo que se haya esparcido por el vaso y añadir el pan, sofreír 1 ó 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3. Poner el agua caliente, programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3. Tiene que quedar un puré fino si no ha quedado así en los últimos segundos subir un poco la velocidad.

Poner en cazuelitas individuales que puedan ir al horno, batir los huevos y ponerlos por encima, sobre éstos las lonchas de jamón y el queso. Meter en el horno a gratinar hasta que se dore.

SUQUET DE PESCADO

INGREDIENTES:



Unas rodajas de pan duro
Unas almendras
1 tomate
2 ajos y perejil
2 o 3 patatas
Aceite de oliva
Pescado en rodajas
Agua

ELABORACIÓN:

Poner en una cazuela grande un poco de aceite de oliva y dorar las rodajas de pan y las almendras. Reservar.

Mientras en el Thermomix picar el tomate partido en cuatro trozos, los ajos y el perejil troceado, unos segundos en velocidad 5.

Añadir este picadillo a la cazuela con el aceite y sofreír un poco.

Picar las almendras y el pan en el Thermomix unos segundos, en velocidad 5 para no trocear demasiado la almendra.

Añadir este picado al sofrito y un poquito de pimentón y dale unas vueltas, vigilar que el pimentón no se queme. Añadir el agua y la sal.

Pelar 2 ó 3 patatas y chascarlas para que trabe un poco el caldo y dejar que cuezan a fuego medio unos 15 minutos.

Pasado este tiempo, probar de sal, añadir el pescado y cocer durante cinco minutos más a fuego medio.

Servir. Se puede añadir marisco, almejas, otras clases de pescado... al gusto.

VICHYSSOISE DE MANZANA Y PUERRO

INGREDIENTES:



4 puerros grandes (solo lo blanco)
3 manzanas verdes, peladas y troceadas en 8
60 g aceite oliva suave
1/2 litro de agua
sal
1 bote de leche evaporada
200 cl nata baja en grasa

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso, 3 minutos a 100º, velocidad 1.

Echar los puerros (previamente troceados). Triturar a velocidad 6. Programar 3 minutos 100º a velocidad 1.

Echar la manzana y programar 15 minutos a 100º, velocidad 2.

A los 13 minutos, subir la velocidad a 5. Dejar que triture bien. Cuando solo quede ½ minuto, subir la velocidad a 8.

Echar el agua y programar 15 minutos a 100º, velocidad 4. Añadir sal.

Pasado el tiempo, quitar el calor. Añadir la leche y la nata. Sin temperatura, poner el vaso a 2 minutos a velocidad 3.

Guardar en la nevera. Servir muy frío con un molinillo de pimienta para servirla al momento, recién rallada sobre la sopa.

LEGUMBRES, COCIDOS Y POTAJES

PLATOS DE CUCHARA AL AMOR DE LA LUMBRE (en este foro, lo correcto sería decir..."Al amor de nuestra Thermomix")

Cocidos y potajes para el frío

El puchero ha constituido, durante cientos de años, el soporte fundamental de la cocina española. Lo que durante el siglo pasado fue el pan de cada día, y plato único la mayoría de las veces, hoy es un auténtico manjar de reyes.

Los potajes, cocidos, pucheros, ollas, potes... surgen hacia el siglo XV como una reinterpretación cristiana de la "Adafina", un plato del "sabbath" judío que se hacía con garbanzos, fideos, ternera, huevos duros y pollo.

El cocido a lo largo de la historia

Durante los siglos XVII y XVIII, el puchero viajaba con los reyes en sus giras campestres, mucho antes fue uno de los platos favoritos de Carlos I, y constituía el plato principal de las opíparas comidas cardenalicias. En aquella época, nuestro protagonista estaba compuesto de trozos de carne, legumbres, garbanzos, tocino y, a veces, de pollo.

A principios del XIX, el cocido ya no es considerado un plato exclusivo de las mesas nobles y se comienza a servir en posadas, fondas y cafés, donde todavía se consideraba un plato caro que había que pedir a la carta. Su popularidad aumenta a pasos agigantados, por lo que, en menos de un siglo, las clases pudientes pasan de consumirlo habitualmente a considerarlo un plato de baja estofa y pasado de moda.

Durante el siglo XX, el puchero se acomoda a todos los bolsillos y a todas las situaciones, convirtiéndose en una de las recetas más populares de la gastronomía nacional hasta bien entrada la Guerra Civil española.

LEGUMBRES (las reinas de los siglos de los siglos)

Su nombre procede del latín "lego" (reunir, recoger), que hacía alusión a toda semilla encerrada en vainas y que pudiera consumirse cocida o en puré.

Las leguminosas son una amplia familia que ha servido de alimento a la humanidad desde el neolítico, o sea, que estamos ante uno de los alimentos más antiguos que se conocen. En muchas excavaciones arqueológicas han aparecido restos de estas semillas, consumidas por los más diversos pueblos por sus evidentes propiedades de conservación y su gran valor nutritivo.

En la antigua Roma se utilizaron para alimentar a las legiones y formaron parte de la dieta habitual de la población.
Los árabes también las cultivaron y consumieron. "El guiso de lentejas", procede de un manuscrito hispano-árabe del Siglo XIII.

Garbanzos

Su relativamente alto valor calórico (329 calorías por 100 gramos) se compensa con la importancia de su aportación nutricional ya que prácticamente constituyen un alimento completo.

Lentejas

Las lentejas tienen unas propiedades nutricionales similares a las de los garbanzos, aunque todo en menor proporción, salvo hierro y fósforo, que aportan en mayor cantidad.

Alubias o judías blancas

Son análogas a las de las lentejas, destacando su alto contenido en potasio y en calcio. Son la legumbre que aporta menos calorías (286 por cada 100 gramos), y la más rica en fibra (25 gramos por cada 100).

Otras legumbres

- Soja, guisantes secos y frijoles

Recordad que:

Las legumbres siempre han sido una pieza fundamental de la dieta mediterránea tradicional, tanto las judías blancas, como las lentejas, los guisantes o las habas. Y por supuesto los garbanzos

TIPOS DE LEGUMBRES

Garbanzos

Clases

Blanco lechoso: Es una variedad de garbanzo muy conocida y apreciada en España, de calibre grueso, alargado y de color lechoso como su nombre indica. El mayor consumo lo tiene el Sur y el Este. La producción va disminuyendo poco a poco debido a que le atacan muchas enfermedades y produce menos kilos que otras variedades. Es de forma alargada y con surcos muy marcados. Como su nombre indica, el color es blanquecino. Su calidad: excelente.



Pedrosillano: Es una variedad muy singular por su pequeño tamaño, que lo hace inconfundible, el grano es redondo, liso y de pico pequeño y agudo y su color es más tostado que el lechoso. Es muy sabroso y mantecoso. Su consumo se centra más en la mitad norte de España y sus raíces de cultivo provienen de Salamanca. Es de buena calidad.



Castellano: Esta variedad quizá sea de las menos conocida, es de tamaño mediano, color amarillento, esférico, con superficie lisa y surcos marcados. Tiene muy buen comportamiento en el plato, ya que es muy fino y sabroso. Se cultiva en Andalucía y también en la Meseta Central. Tienen fama los de Fuentesaúco.



Garbanzo Blanco Sinaloa. Es la variedad más común que podemos encontrar en casi todos los puntos de venta. Su tamaño es grueso, alargado y más oscuro que el lechoso y se cultiva mayoritariamente en México, su relación calidad precio es aceptable.



Propiedades

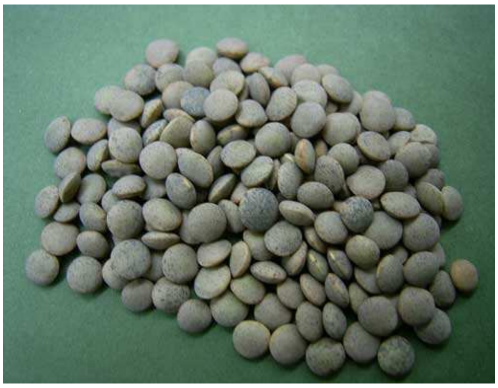
Los garbanzos son muy ricos en calcio (tienen mayor proporción de calcio que la leche de vaca), potasio, hierro y fósforo. Contienen además vitaminas y ácido fólico, y aportan 15 gramos de fibra y 19 de proteínas por cada 100.

Su relativamente alto valor calórico (329 calorías por 100 gramos) se compensa con la importancia de su aportación nutricional ya que prácticamente constituyen un alimento completo.

Lentejas

Clases

Pardina: Es muy conocida a nivel general, aunque su mayor consumo lo tiene del centro de España hacia el norte. Se le suele llamar "francesa" y es de tamaño pequeño, color tostado o pardo como su nombre indica. Se cultiva mucho en algunas provincias de Castilla y León, actualmente también algo en Castilla la Mancha y además se importa. Es la que más espesa el caldo de todas, por ser la más rica en hidratos de carbono.

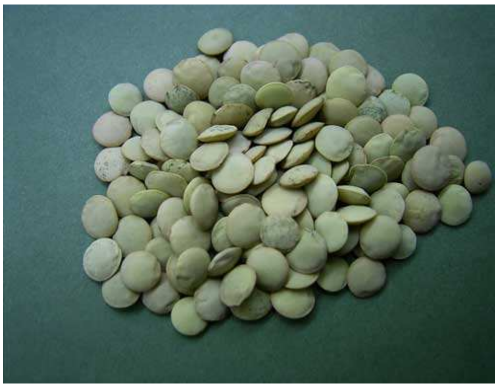


Verdina. También es muy conocida y al contrario que la pardina, su mayor consumo lo tiene desde el centro de España hacia el sur. Es de tamaño pequeño y color verde amarillento. Se cultiva prácticamente en los mismos sitios que la pardina.



Rubia castellana: Es ancha y plana y de color verde amarillento más claro que la anterior En España es la estrella de las lentejas, la más conocida y la que más consumo tiene por su excelente calidad. Necesita más tiempo de cocción que sus competidoras, pero los resultados son inmejorables. El tamaño es

superior a los otros tipos, es de forma lenticular y el color es verde claro, también la distinguiremos como la autentica Lenteja Castellana por que lleva entre sus granos verdes, granos jaspeados verdes oscuros y granos de color avinatado. Su mayor producción se encuentra en Castilla la Mancha, seguido de Salamanca y si buscamos una excelente calidad, la encontraremos en los pueblos de la Manchuela Conquense. La rubia de la Armuña puede llegar a medir casi un centímetro de diámetro.



Pelada: Lentejas sin piel, de color rojizo que se utilizan para puré.

Propiedades

Las lentejas tienen unas propiedades nutricionales similares a las de los garbanzos, aunque todo en menor proporción, salvo hierro y fósforo, que aportan en mayor cantidad.

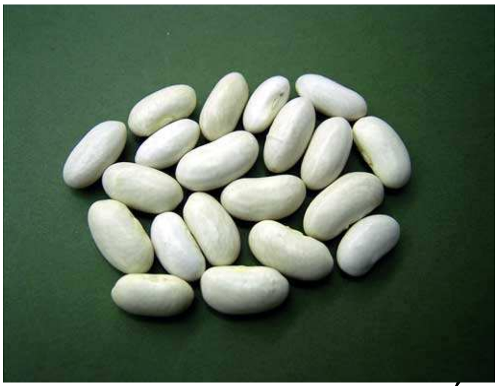
Alubias o judías

Clases

Alubia Canela. Hasta hace unos años desconocida, pero su gran calidad y sus diferentes aplicaciones para hacer distintos guisados, a hecho aumentar su consumo. El grano es de color canela, alargado y redondeado de un tamaño mediano. Se cultiva principalmente en León y Zamora.



Blanca riñón: El grano es blanco, alargado, recto y medio lleno y de un tamaño mediano a grande. Se ha aumentado mucho su consumo en los últimos años, ya que dentro de las alubias blancas quizá sea de las de mayor calidad



por su fina piel. Se cultiva principalmente en León y Ávila.

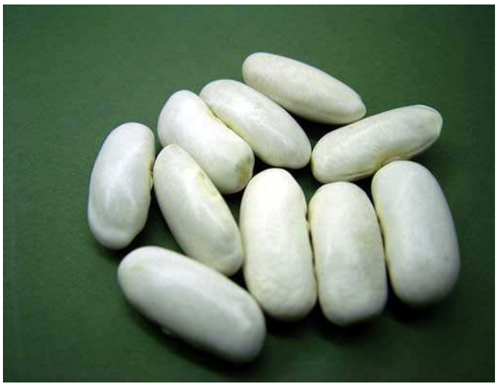
Blanca manteca: Pequeña y redonda. El grano es esférico casi redondo, de color blanco y muy lleno. Es una variedad que con los años ha decaído mucho su consumo, quizás porque otras variedades de mayor calidad la han desplazado, aunque tiene un sabor muy característico y apreciado sobre todo en la región de Murcia. Su principal producción está en Castilla y León.



Alubia Carilla: Blanca y pequeña con una característica mancha negra.



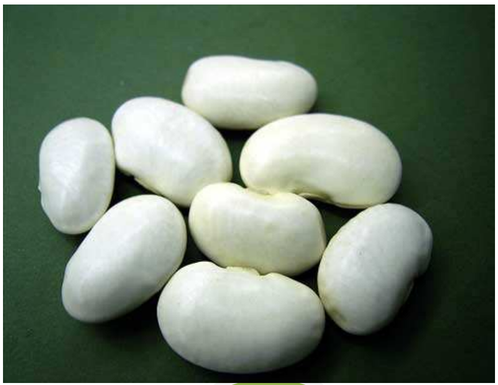
Faba asturiana: Conocida y típica en parte por su gran calidad y en parte al turismo, donde en esa tierra sus gentes la ofrecen como plato tradicional. El grano blanco, redondeado, largo, recto, grande y un poco aplanado. Muy difícil de cultivar fuera de Asturias y de producción escasa. Tiene denominación de origen



Garrofón o judía de lima: Grande y blanca, se cultiva en Valencia y se utiliza con el grano tierno o como legumbre. Es ingrediente de la paella y de otros arroces.



Judión de la Granja: Es una variedad de un consumo muy particular, conocida a nivel general, con buena calidad y buena presentación tanto en seco, como cocinada. El grano es blanco y de tamaño muy grande en general y aplanada. Como la mayoría de las variedades se cultiva en Castilla y León. Originaria de la Granja de San Ildefonso (Segovia).



Pinta de León: Jaspeada en tono morado. Muy extendida en toda España.



Alubia Pinta Larga. Se conoce y se consume en zonas muy concretas, muy utilizada en potajes y arroces. El grano es largo y redondeado, jaspeado de color vino sobre fondo rosado. Se cultivaba en una zona de Cuenca, actualmente se cultiva en lugares concretos de Castilla y León.



Alubia Pinta Redonda. Es una de la más conocida y utilizada a nivel nacional por su aceptable relación calidad precio. El grano es redondo, jaspeado, de color vino sobre fondo rosado y tamaño mediano. Su cultivo hace unos años era muy importante en León, hoy la mayor parte proviene de importación.



Negrita. De tamaño pequeño, oblongo y color negro.



Negra / Roja de Tolosa. Muy poco conocida fuera de alguna zona concreta, su calidad es buena y una vez cocinada el grano se vuelve rojizo. Es casi redondo, de tamaño mediano. Se cultiva donde su nombre indica y su producción es escasa.



Tolosana Morada. Muy poco conocida fuera de alguna zona concreta, su calidad es buena y una vez cocinada el grano se vuelve rojizo. Es casi redondo, de tamaño mediano. Se cultiva donde su nombre indica y su producción es escasa.



Planchada. El grano como su nombre indica es plano, de tamaño mediano y blanco. Su calidad suele variar dependiendo de la zona donde se siembre, si hay que decir, que cuando una partida es buena hay pocas que la superen tanto en sabor como en finura de piel. Su consumo está muy extendido por toda España y se cultiva principalmente en León



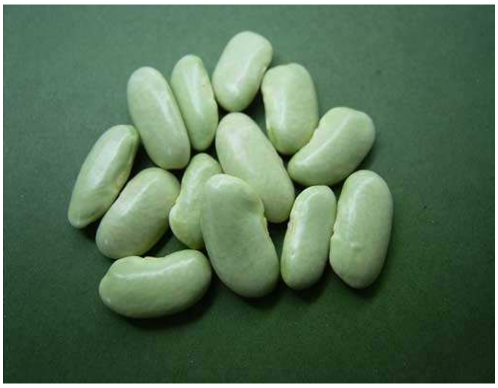
De la Virgen. También llamadas Pilaricas. El grano es de color blanco, pintado de color púrpura en la zona del germen, que puede ser más o menos grande. Es esférico, muy lleno y de tamaño mediano. Son muy apreciadas en Aragón y en la Mancha. Su cultivo se extiende a varias zonas de España.



Roja Larga. Es un grano, de color rojo oscuro y alargado como su nombre indica. Muy poco extendida en el mercado, su consumo se centra en el Norte de la Península, no es de gran calidad, pero sí que con esta alubia se hacen unos guisos muy característicos de las zonas donde se consume.



Verdina. Es una variedad nueva, el grano es plano y mediano, de color verde claro y su calidad es excepcional. Empieza a exigirse en los mercados más especializados. Su cultivo se hace en Asturias y su producción es mínima.



Caparrón Redondo. Es un grano esférico y de tamaño mediano, de color morado predominante sobre blanco, que se comparten mitad y mitad. Muy poco conocida y consumida.



Caparrón Largo. Variedad también conocida como "la del Obispo". Como su pariente el redondo también es poco conocida, si bien, quien la conoce o la prueba sigue consumiéndola, su producción es escasa y se centra en Castilla y León.



Arrocera. El grano es de color blanco perla oscurecido, de tamaño pequeño y redondeado. Su consumo es escaso y concentrado en zonas donde se conoce de antaño. Es una variedad muy poco cultivada en España, por lo que la mayor parte se importa.



Propiedades

Son análogas a las de las lentejas, destacando su alto contenido en potasio y en calcio. Son la legumbre que aporta menos calorías (286 por cada 100 gramos), y la más rica en fibra (25 gramos por cada 100).

OTRAS LEGUMBRES

Soja



Habas



Frijoles



Guisantes secos



Almortas. También conocida como Guijas, Muelas o Titos. Familia de las legumbres, pero en muy contadas ocasiones se consumen en un guiso. Es la materia prima de la Harina de Almortas, con la que se elaboran las famosas Gachas Manchegas.



TRUCOS Y CONSEJOS

Hay que mirarlas antes de poner en agua para que no lleven pajitas, piedras o cuerpos extraños.

Poner a remojo en agua fría o templada 12 hora antes de la cocción. Desechar las que floten.

Remover el puchero o la olla a mitad de cocción para conseguir bajar las alubias que se quedan flotando.

Para que las judías queden más suaves conviene romper el primer hervor asustándolas con un chorrito de agua fría.

Cocer a hervor suave para que no se despellejen. Las legumbres quedan más sabrosas si se condimentan con tomillo, estragón, salvia, ajedrea, perifollo, comino......

ALUBIAS CON SEPIA

INGREDIENTES:

2 Tarros de alubias cocidas, unos 700 g de alubias escurridas.
1 Sepia (2 si son pequeñas)
1 Cebolla
2 Puerros
1 Pimiento verde
2 Zanahorias
2 Dientes de ajo
6.8 hebras de azafrán
3 cucharadas de tomate frito
50 ml de vino blanco
125 ml de aceite de oliva
Cilantro
Sal



ELABORACIÓN:

Enjuagar las sepias y cortar en trozos de 2 -3 cm. Pelar la zanahoria, los ajos y la cebolla.

Lavar los puerros y el pimiento.

Introducir las verduras en el vaso y picar a velocidad 5 - 6. Añadir el aceite y programar 10 minutos temperatura Varoma velocidad 1.

Colocar la mariposa, agregar la sepia y programar. 15 minutos velocidad 1 temperatura Varoma.

Añadir el tomate frito por el bocal, rehogar unos segundos e incorporar el vino y el azafrán. Cubrir con agua y dejar hervir. Cuando empiece a hervir, bajar la temperatura a 90º. Comprobar que la sepia este tierna, si no dejar más tiempo.

Añadir al vaso las alubias bien escurridas, dejar cocer todo junto 5 minutos más a 90º, rectificar de sal y servir espolvoreado con cilantro picado

ALUBIAS CON VERDURAS

INGREDIENTES:



1 bolsa de alubias congeladas
1 zanahoria
1 cebolla
1 pimiento verde
2 tomates
1/2 calabacín
Aceite
Sal
Pimienta
1 cucharadita de pimentón
Jamón

ELABORACIÓN:

Poner el jamón en el vaso y triturar 5 segundos en velocidad 7. Sacar y reservar.

Introducir todas las verduras en el vaso y triturar 7 segundos en velocidad 5.

Añadir 50 g de aceite y sofreír 8 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el jamón y el resto de ingredientes, llenar el vaso de agua y programar 45 minutos a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

ALUBIAS ROJAS CON ARROZ

INGREDIENTES:



1 cebolla
2 ajos
1 trozo de pimiento verde
1 trozo de pimiento rojo
50 g de aceite
1 tomate
Taquitos de jamón
Taquitos de chorizo
1 hoja de laurel
Orégano
Comino
1 bote alubias
800 g de agua
100 g de arroz

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el ajo, la cebolla, los pimientos y el tomate y picarlos 4 segundos velocidad 5.

Añadir el aceite y programar 7 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Añadir los tacos de chorizo y jamón y la hoja de laurel y sofreír 3 minutos Varoma velocidad 1. Añadir el agua, la sal, el orégano y un poco de comino y programar 18 minutos temperatura Varoma giro a la izquierda velocidad cuchara.

Cuando hayan pasado 5 minutos añadir el arroz y dejar acabar la cocción.

Una vez acabado añadir las alubias lavadas y escurridas.

CAZUELA DE PATATAS CON CARNE Y ALCACHOFAS

INGREDIENTES:



1 cebolla
1 pimiento verde
Medio pimiento rojo
2 dientes de ajos
50 g de aceite de oliva
1 zanahoria
500 g de carne de ternera
3 ó 4 patatas medianas
1/2 kg de tomates maduros
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir toda la verdura y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, triturar las verduras 1 minuto en velocidad 10.

Agregar la carne y programar 15 minutos en temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir 200 g de agua, la sal y la pimienta, programar 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Agregar las patatas cortadas en rodajas o cascos medianos y programar 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara.

Si se ve que admite un poco de agua, hasta el borde donde está el límite, añadírsela.

Cuando termine, verificar que las patatas estén tiernas. Si no es así, programar 5 minutos más igual que en el paso anterior.

FABES CON ALMEJAS

INGREDIENTES:

Sofrito:
50 g de aceite de oliva virgen
300 g de cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón



Resto:
2 frascos (800g) de judías blancas cocidas
500 g de almejas pequeñas
1 hoja de laurel grande
600 g de agua
2 pastillas de caldo de pescado o sal
1 cayena (opcional)
Perejil picado para decorar

ELABORACIÓN:

Poner las almejas en un recipiente con agua y sal para que suelten la arena.

Volcar las judías en un colador y lavarlas bajo el grifo. Reservar.

Poner en el vaso las cebollas en trozos y los ajos, trocear 10 segundos en velocidad 3 ½. Añadir el aceite y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad. 1 ½.

Mientras tanto lavar bien las almejas cambiándole varias veces el agua.

Cuando termine añadir el pimentón y dejar reposar unos segundos. A continuación echar tres cucharadas de judías y el agua y triturar durante 40 segundos, velocidad máxima.

Poner las almejas en una olla tapada al fuego hasta que estén abiertas. Reservar las almejas y pasar por un colador muy fino el jugo que han soltado. Incorporar este caldo colado al vaso.

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir la hoja de laurel, las pastillas de caldo o sal y la cayena si deseas ponerla. Programar 6 minutos, temperatura Varoma velocidad 1, incorporar las judías y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Echar las almejas en el vaso, rectificar la sal y dejar reposar unos minutos.

Verter en una fuente y servir calientes espolvoreando con perejil picado.

GARBANZOS CON BACALAO

INGREDIENTES:



1 bote de garbanzos cocidos (o 150-200 g de garbanzos secos)
100 ml de aceite
3 dientes de ajo
4 cucharadas de tomate triturado
300 g de bacalao desalado
1 cucharadita de pimentón (dulce o picante)
1 pastilla de caldo
Perejil
Agua
Sal

ELABORACIÓN:

Pueden utilizarse garbanzos de bote, o cocerlos previamente en olla rápida o al estilo tradicional, con una zanahoria y un puerro.

Poner en el vaso el aceite y los ajos picados y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Añadir el tomate, programar 2 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Poner la mariposa, añadir el bacalao (en tiras y bien escurrido) y programar 3 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Añadir el pimentón, 250 ml de agua y la pastilla de caldo. Programar 3 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Por último, añadir los garbanzos y la sal (hay que tener presente el bacalao, no sea que quede salado) y programar 2 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Servir en un recipiente hondo y picar perejil por encima.

GARBANZOS CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

Para el fumet:



250 g de gambas o langostinos congelados
1 carabinero (opcional), si no se utiliza, poner 50 g más de gambas
30 g de aceite de oliva
400 g de agua

Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
100 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado

Para el resto:
4 dientes de ajo
1 cubilete lleno de hojas de perejil
2 botes de garbanzos cocidos de 400 g lavados y escurridos
200 g de agua
2 pastillas de caldo de pescado o sal
1 cayena pequeña (opcional)
Unas hebras de azafrán

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los 4 dientes de ajo, las pastillas de caldo, el azafrán y las hojas de perejil, y triturar 15 segundos en velocidad 4.

Añadir los 200 g de agua y volver a triturar otros 15 segundos en velocidad máxima.

Sacar y reservar este líquido. No lavar el vaso.

Pelar las gambas y el carabinero y reservar los cuerpos. Las cabezas y las cáscaras se utilizarán para hacer el fumet.

Poner en el vaso el aceite y programar 4 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2. Añadir las cáscaras y cabezas y programar 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación incorporar el agua y programar 5 minutos a 100°, velocidad 4. Echar este líquido, colándolo por un colador fino, sobre el anterior reservado.

Lavar bien el vaso y las cuchillas. Poner en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocear 5 segundos en velocidad 4. Programar 10 minutos a 100°, velocidad 2. Añadir la mitad del líquido reservado y triturar 30 segundos en velocidad máxima. Añadir el resto del líquido y programar 5 minutos a 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara (se puede poner la mariposa, por si la clase de garbanzos vienen muy cocida y se deshacen). Incorporar los garbanzos y la cayena. Volver a programar 15 minutos a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Cuando acabe el tiempo, añadir los cuerpos de las gambas y del carabinero en trocitos. Rectificar la sazón y añadir más líquido si se desea más caldoso.

Dejar reposar y servir caliente.

GARBANZOS CON LONGANIZA

INGREDIENTES:

1 bote de garbanzos
300 g de salsichas o longaniza
3 cebolletas
4 dientes de ajo
Perejil picado
50 g de aceite
Pimentón
Sal
Pimienta



ELABORACIÓN:

Lavar los garbanzos bien y dejar que escurran. Cortar las salchichas en rodajas. Poner en el vaso los ajos y las cebolletas y picar 2 segundos en velocidad 5. Poner el aceite y programar 10 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1. Colocar la mariposa y añadir las salchichas y dorar 5 minutos a temperatura Varoma en velocidad cuchara, giro a la izquierda. En el último minuto incorporar el pimentón. Añadir los garbanzos y programar 2 minutos a 100º giro a la izquierda, velocidad cuchara. Salpimentar y espolvorear con perejil picado.

GUISANTES CON HUEVOS

INGREDIENTES:



400 g de guisantes
1 cebolla
2 tomates pelados
1 diente de ajo
50 g de aceite de oliva
1 zanahoria grande o 2 pequeñas
Hierbabuena
1 patata grande o 2 pequeñas
200 ml de vino blanco
200 g de agua
Sal y pimienta
2 huevos

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla, los tomates y el ajo en el vaso del Thermomix y triturar durante 5 segundos en velocidad 5.

Añadir el aceite de oliva y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la zanahoria cortada en trocitos, junto con la hierbabuena, salpimentar y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara con giro a la izquierda.

Añadir la patata cortada en cubitos, los guisantes, el vino y el agua y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara con giro a la izquierda.

Añadir los huevos y cocer 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara con giro a la izquierda.

GUISO DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

Para el sofrito:
50g de aceite de oliva virgen extra
400 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado



Resto:
2 frascos de garbanzos cocidos (800g)
1 hoja de laurel grande
500g de agua
sal
1 cayena (opcional)
2 cucharaditas de comino en polvo
pimienta al gusto
perejil picado para decorar

ELABORACIÓN:

Poner los garbanzos en el recipiente Varoma, lavar y reservar.

Echar en el vaso los ingredientes del sofrito, troceados; programar 5 segundos velocidad 5. A continuación 10 minutos temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

Cuando termine echar 3 cucharadas de garbanzos y el agua y triturar 40 segundos a velocidad 6.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir la hoja de laurel, sal, cayena,, cominos y la pimienta programar 7 minutos temperatura Varoma velocidad 1 Incorporar los garbanzos y programar 10 minutos, 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Servir espolvoreados con el perejil picado.

GUISO DE GARBANZOS 1

INGREDIENTES:



2 tazas de garbanzos cocidos (de lata o al natural)
50 g de aceite de oliva
1 cebolla
2 dientes de ajo
1/2 pimiento verde
1/2 lata de tomate triturado
1 cucharadita de orégano
100 g de agua
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla, los dientes de ajo y el pimiento y triturar 5 segundos a velocidad 5.

Añadir el aceite de oliva, bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y programar 5 minutos, 100º, velocidad 1.

Poner la mariposa en las cuchillas.

Añadir los garbanzos, el tomate triturado, el orégano, el agua, la sal y la pimienta.

Programar 10 minutos, 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Servir caliente y con trocitos de pan.

GUISO MAR Y TIERRA

INGREDIENTES:



Para el fumet:

250 g de gambas o langostinos congelados
1 carabinero
30 g de aceite de oliva virgen
400 g de agua

Para el sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
100 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado

Para el resto:

4 dientes de ajo
1 cubilete lleno de hojas de perejil
800 g de garbanzos cocidos, lavados y escurridos
200 g de agua
2 pastillas de caldo de pescado o un poco de sal
1 cayena pequeña (opcional)
Unas hebras de azafrán

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los 4 dientes de ajo, las pastillas de caldo o la sal, el azafrán y las hojas de perejil. Triturar 15 segundos en velocidad 5. Añadir los 200 g de agua y triturar otros 6 segundos en velocidad máxima. Sacar y reservar. No se lava el vaso.

Pelar las gambas y reservar los cuerpos. Las cabezas son las que servirán para el fumet. Hacer lo mismo con el carabinero.

Poner en el vaso el aceite y programar 2 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2. Añadir las cabezas y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

A continuación incorporar el agua y programar 4 minutos a 100 grados, velocidad 5. Echar el líquido, colando por un colador fino, sobre el triturado reservado. Lavar bien el vaso y las cuchillas.

Poner en el vaso los ingredientes del sofrito y trocear 10 segundos en velocidad 4. A continuación programar 10 minutos, 100 º, velocidad 2. Añadir la mitad del líquido reservado y triturar 30 segundos en velocidad máxima. Poner el giro a la izquierda, añadir el resto del líquido y programar 5 minutos, 100º, velocidad 1. Incorporar los garbanzos y la cayena, volver a programar 15 minutos, 100º, velocidad 1.

Dos o tres minutos antes de que se cumplan los 15 citados, echar los cuerpos de las gambas y del carabinero (este a trocitos). Rectificar de sal. Dejar reposar y servir caliente.

Nota: Si no quiere poner el carabinero, aumentar las gambas o langostinos en 50 g.

HABAS CON JAMÓN

INGREDIENTES:



Cebolleta fresca
Jamón serrano
40 g de aceite
Una bolsa de habas congeladas o habitas baby
100 g de vino blanco
100 g de agua

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y calentar durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la cebolleta y rehogar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, para que vaya troceando.

Añadir el jamón y rehogar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, para que se trocee el jamón.

Añadir el vino blanco, el agua y las habas. Programar 20 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando termine, rectificar de sal (no añadir antes, pues el jamón, al cocer, suelta su sal) y comprobar que estén tiernas las habas.

NOTA: En caso de usar habitas baby, programar 15 minutos solamente.

LENTEJAS

INGREDIENTES:

400 g de lentejas pardinas (500 g si se quieren más espesas)
2 tomates
1 pimiento
1 zanahoria
2 patata cortada a dados
2 dientes de ajo
1 trozo de jamón serrano
1 trozo de chorizo
1 hoja de laurel
1 pastilla de caldo (opcional)
1 cucharada de pimentón dulce
Sal
Un chorrito de aceite



ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el pimiento, la cebolla, los ajos, la zanahoria, los tomates, un chorrito de aceite de oliva y sal. Picar todo muy bien en velocidad 5-7-9.

Programar 10 minutos a 100º, velocidad 1.

Al terminar colocar la mariposa. Añadir las lentejas pardinas (no hace falta tener en remojo).

Agregar las patatas cortadas a dados y llenar el vaso con agua. Programar 40 minutos a 100º velocidad cuchara (sin cubilete).

Añadir el jamón y el chorizo y programar 2 minutos más para que se cocinen.

LENTEJAS CON ARROZ, CHAMPIÑÓN Y SALCHICHAS

INGREDIENTES:

Sofrito:
50 g aceite oliva
100 g cebolla
70 g pimiento rojo
2 dientes de ajo
Resto:
300 g de lentejas remojadas
70 g de arroz
1 hoja de laurel
2 cucharaditas de pimentón dulce
1 l de agua
2 pastillas de caldo o sal
3-4 salchichas en rodajas
200 g de champiñón laminado



ELABORACIÓN:

Echar el aceite en el vaso programar 3 minutos 100º velocidad 1. Añadir las salchichas y rehogar 3 minutos 100º velocidad 1. Retirar del vaso dejando el aceite. Poner la cebolla, el pimiento y los ajos en el vaso y trocear 8 segundos velocidad 3 y ½. Poner la mariposa. Programar 5 minutos 100º velocidad 1.

Añadir el pimentón, los cubitos de caldo, el laurel y poner 1 minuto 100º velocidad 1.

Añadir el agua y las lentejas escurridas, poner 25 minutos 100º velocidad 1. Si se ve que cuece mucho, bajar a 90º a mitad de cocción.

Incorporar el arroz, las salchichas y los champiñones, poner 11 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Poner el cestillo encima del vaso para evitar salpicaduras.

Probar el punto del arroz y las lentejas. Si es necesario, programar 5 minutos más.

LENTEJAS CON CHORIZO

INGREDIENTES:



300 g de lentejas
50 g aceite de oliva
1 cebolla
2 dientes de ajo
3-4 zanahorias
1 puerro
1 brick de tomate frito
Chorizo
Patatas
Una pizca de pimentón
Sal

ELABORACIÓN:

Poner las verduras en el vaso y trocear 5 segundos a velocidad 5.

Añadir el aceite y programar 10 minutos a velocidad 1, temperatura Varoma.

Poner la mariposa y añadir las lentejas, el tomate, la sal, el chorizo en trozos y las patatas en trozos.

Cubrir con agua y programar 35 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara.

LENTEJAS ESTOFADAS

INGREDIENTES:



350 g de lentejas
100 g de pimiento verde
100 g de zanahoria
1 cucharada de pimentón
50 g de aceite
Sal
2 dientes de ajo
1 cebolla
1 tomate pelado
1 hojas de laurel
800 g de agua

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las lentejas lavadas y escurridas. Añadir el resto de ingredientes troceados y el aceite, la sal y la hoja de laurel. Añadir el agua y programar 30 minutos a 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

LENTEJAS PARDINAS CON CHISTORRA

INGREDIENTES:



1/2 pimiento rojo y 1/2 verde
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 zanahorias
2 tomate pequeños
3 patatas medianas
4 ó 5 cubiletes de lentejas pardinas
Chistorra
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN:

En el vaso poner pimiento, cebolla, ajo, zanahoria, los tomates, el chorro de aceite de oliva y sal, picar todo en velocidad 5-7-9 unos segundos dependiendo de cómo se quiera el tamaño de la verdura.

Una vez picado, sofreír, 10 minutos, 100º, velocidad 1.

Cuando acabe, colocar la mariposa, añadir 3 patatas pequeñas troceadas y 4 cubiletes de lentejas pardinas, llenar el vaso de agua hasta arriba y programar, 40 minutos, 100º, velocidad cuchara sin cubilete.

Unos minutos antes de terminar añadir la chistorra.

LENTEJAS SENCILLAS

INGREDIENTES:



250 g de lentejas pardinas (dejadas en remojo con un poco de sal la víspera)
700 ml de agua
30 ml de aceite de oliva
1 zanahoria grande
1/2 cebolla
1 diente de ajo
1 hoja laurel
1 cucharadita de pimentón dulce
Sal

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y con la mariposa puesta, programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Al finalizar el tiempo comprobar si necesita más tiempo o más agua.

Servir con un poco de vinagre.

Alternativamente añadir chorizo picado, una patata cortada en cubos, trozos de panceta, etc.



OLLA GITANA

INGREDIENTES:



50 g de aceite
1 cebolla mediana
150 g de tomates
1 cucharada de pimentón
1 cucharada de harina
3 hojas de hierbabuena
400 g de agua
1 trozo de calabaza
150 g de judías verde
1 patata gorda
1 tarro pequeños de habichuelas
1 tarro pequeño de garbanzos
3 dientes de ajo
Sal

ELABORACIÓN:

Picar los ajos en velocidad 5 y reservar.

Introducir en el vaso los 50 g de aceite y la cebolla. Trocear a velocidad 5 unos segundos.

Añadir el tomate y programar 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Echar el pimentón, la harina y la hierbabuena. Mezclar todo en velocidad 2 durante 5 segundos.

Colocar la mariposa en las cuchillas y añadir 400 g de agua y toda la verdura, incluida la patata cascada a trozos medianos, y programar 25 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando se vea que sale el vapor, reducir la temperatura a 100º y cuando falten 5 minutos para terminar el tiempo programado, añadir las legumbres, los ajos reservados y rectificar de sal.

OLLETA ALICANTINA

INGREDIENTES:



2 ñoras
6 almendras
1 nabo
Acelgas
1 trozo de calabaza
75 g de aceite
100 g de lentejas pardinas
150 g de habichuelas congeladas
100 g de arroz
1 rebanada de pan duro
1 litro de agua
Sal

ELABORACIÓN:

Calentar el aceite 3 minutos a 100º, velocidad 1.

Añadir las ñoras, el pan duro y las almendras. Programar 5 minutos a 100 º velocidad 1.

Triturar 10 segundos en velocidad 6. Añadir la cebolla y triturar 4 segundos en velocidad 4.

Programar 3 minutos a 100 º velocidad 2.

Añadir la verdura troceada, las lentejas, las habichuelas, el agua y la sal, y programar 30 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
Pasado el tiempo añadir el arroz y programar 9 minutos a 100º velocidad cuchara y giro izquierda. Servir.

POTAJE CANARIO DE VERDURAS

INGREDIENTES:



Sofrito:
70 g de aceite
1 tomate maduro
1/2 cebolla pequeña
1 diente de ajo
50 g de pimiento rojo
50 g de pimiento verde
Resto:
Una cucharadita de pimentón de la vera
Una pastilla de calditos de verduras o de carne
Una cucharadita de sal
Un poco de azafrán o colorante
Agua (hasta cubrir las verduras)
100 g de calabaza
½ calabacín
¼ de judías de vainas frescas
¼ kg de col cerrada (o repollo)
50 g de batata (o boniato)
½ piña
150 g de habichuelas (o judías)
50 g de bacon
Unas rodajas de chorizo de cantimpalo
100 g de zanahoria
4-5 patatas
4 cucharadas de aceite de oliva
4-5 cucharadas de gofio

ELABORACIÓN:

Poner el repollo en dos trozos en el vaso del Thermomix, y programar 4 segundos en velocidad 3 ½. Sacar y reservar.

Añadir el resto de verduras (menos la piña y las judías) y programar 4 segundos en velocidad 4. Sacar y reservar.

Poner los ingredientes del sofrito y trocear 4 segundos en velocidad 5. Añadir el aceite y programar 7 minutos temperatura Varoma velocidad cuchara. Agregar las verduras reservadas, las patatas, las judías (en vainas), la piña, el bacon, las rodajas de chorizo, el caldito, la sal, el azafrán o colorante y el pimentón y cubrir hasta los 2 litros de agua. Programar 30 minutos, temperatura Varoma giro a la izquierda y velocidad cuchara. Añadir 2 cucharadas de aceite de oliva por el bocal.

Acabado el tiempo, sacar y pasar a una sopera o caldero, coger 2 cucharones de caldo del potaje y añadir las 4 cucharadas de gofio e ir amasando hasta que quede espeso. Añadir las 2 cucharadas de aceite restantes, y seguir amasando.

Servir.

POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO

INGREDIENTES:



1/2 kg de garbanzos previamente remojados
1/2 cebolla
1/2 cabeza de ajos (la cabeza partida por la mitad con las pieles)
1 pimiento choricero
1/2 pimiento verde
1/2 pimiento rojo
1/2 tomate muy rojo
1 patata mediana
1 zanahoria mediana
1 hoja de laurel
1 trozo de bacalao previamente desalado (mejor lomo) y sin espinas
Agua (no se pone cantidad, llenar el vaso es mucho)
1 cucharadita de pimentón molido
Una pizca de sal
2 puñaditos de arroz (opcional)
Un chorrito de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso menos el arroz, programar 35 minutos temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Sacar todas las verduras menos la patata y triturarlas aparte, volcar la preparación en el vaso.

Añadir el arroz y programar 18 minutos más.

ROPA VIEJA

INGREDIENTES:



1/2 kg de carne (por ejemplo, muslos de pollo del caldo de cocido)
1/2 kg de garbanzos o 1 bote de garbanzos cocidos
1/2 kg de patatas en cuadraditos
200 g de cebolla
130 g de pimiento
2 ajos
400 g de tomate natural triturado
Unas ramas de tomillo
Pimienta recién molida
1 cucharadita de pimentón
Laurel
Una cucharadita de caldo vegetal

ELABORACIÓN:

Si se utilizan garbanzos secos, ponerlos en remojo la noche anterior y al día siguiente, cocinarlos junto a la carne.

Poner la carne, ya cocinada en el vaso del Thermomix, y desmenuzar 5 segundos, velocidad 4, giro a la izquierda. Reservar.

Poner en el vaso del Thermomix, la cebolla y el pimiento. Trocear 4 segundos en velocidad 4. Añadir el tomate, el aceite, los ajos y las especias. Programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir los garbanzos escurridos y la carne reservada. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Freír las patatas en la freidora, y añadir al guiso anterior.

NOTA: Pueden hacerse las patatas en el Varoma. Para ello, poner las patatas en el recipiente Varoma y, en el momento de añadir el tomate, poner el Varoma en la tapa del Thermomix.









ARROCES Y PASTA

HISTORIA DE LA PASTA

De la pasta se ha dicho mucho, no sólo por su sabor, sino también sobre sus orígenes. En un bajorrelieve de una tumba etrusca situada en la cercanías de Roma, que data del siglo III antes de Cristo, se encontró un rodillo para elaborar pasta y un cortador. De hecho, el propio Cicerón emperador Romano, habla de su pasión por el "Lagum", que son tiras de pasta largas. En esta época los romanos desarrollaron las máquinas para elaborar la pasta de lasaña. Según Platina, bibliotecario del Vaticano, escribió en el siglo XII, que los macarrones con queso eran una herencia proveniente de las cocinas de Génova y Nápoles. Sus habitantes los comían todos los días.
Se denomina pasta a los alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la harina de trigo, mezclada con agua, y a la cual se puede añadir sal, huevo u otros ingredientes, conformando un producto que generalmente se cuece en agua hirviendo. Comúnmente se utiliza la especie Triticum durum (trigo duro) en su elaboración.

Tipos de pasta

La pasta puede ser fresca o seca, existiendo también variedades que se caracterizan por ser rellenas.

Pastas sin relleno

Dentro de la pasta sin relleno hay numerosas formas, deliciosas todas ellas, lo cual crea un contraste entre ellas, algunas de las cuales son:

Pastas alargadas:

Espaguetis (spaghetti), alargados y con sección circular.
Tallarines (tagliatelle), similares a los espaguetis pero con sección rectangular o plana.
Vermicelli similares a los espaguetis pero más delgados.
Pappardelle, es una banda plana de hasta 2,5 cm de ancho.
Fettuccine, alarga y plana, de 6 mm de ancho.
Linguini ('pequeñas lenguas'), similar a los fettuccini, pero de 3 mm de ancho.

Capelli, cabellos de ángel alargados de sección circular, pero muy delgados.
Bucatoni, espagueti grueso ahuecado en el centro.
Bucatini, similar a los bucatoni pero menos gruesos.
Capelli d'angelo ('cabello de ángel'), muy delgado y de rápida cocción.

Fusilli. Pastas cortas:

Macarrones (macaroni), con forma de tubo angosto, ligeramente curvo o recto.

Rigatoni, pasta tubular con estrías paralelas, levemente curva de 3,5 cm de largo.
Tortiglioni, pasta tubular con estrías levemente enroscadas, recta.
Penne, (plumitas) con forma de tubo corto, estriado en su cara exterior y cortado al sesgo.
Ñoquis (gnocchi), pasta de puré de patatas y harina, con forma ovalada.
Fusilli, hélice, forma de pajarita o tornillo de Arquímedes.
Rotini, similar a los fusilli pero más cortos.
Farfalle, con forma de mariposa y bordes dentados.
Coditos, con forma tubular y semicircular.
Mostacciolli (dedales) pasta tubular muy corta, empleada para el minestrone.
Orzo (lengua de pájaro) pasta en forma de granos de arroz, empleada mayormente en consomés.

Pastas rellenas

También hay pastas en forma de loncha, utilizadas para preparar los canelones y lasañas, platos que se acompañan con carne picada, bechamel, verduras u otros rellenos y salsas.
Se usan también discos de masa fina, de entre 8 y 13 cm de diámetro, cortados a mano o con máquinas cortadoras o troqueladoras, utilizados para formar empanadas de diferentes rellenos.

Al igual que en las pastas sin relleno, en las pastas con relleno existen numerosos tipos aparte de los mencionados, algunos de los cuales son:

Raviolis o ravioles, con forma de paquetito cuadrado.
Tortellini, con forma de rollito anudado dentro del cual se incluye un relleno de carne, queso u otros ingredientes.
Tortelloni, son similares a los tortellini pero más grande y rellenos con ricota y espinaca.
Panzerotti, con forma de media luna.
Cappelletti, son una pasta rellena en forma de pequeño sombrero.
Agnolotti, raviolis con borde redondeado.

Hoy día, la pasta es uno de los alimentos más típicos y apreciados de la dieta mediterránea. Ya sea como entrante, guarnición, plato único, ensalada, sopa o postre, se recomienda su consumo al menos una vez por semana alternando con otros platos de legumbres y arroz.

ARROZ
¿QUÉ ES EL ARROZ?

Se conoce por arroz a los granos maduros procedentes de las variedades del cereal Oryza Sativa L., de la familia de las gramíneas.
Por lo menos un tercio de la humanidad come arroz como alimento principal, esto se debe a que es un alimento muy rico en nutrientes, que se puede cocinar de forma rápida, que acepta el maridaje con casi todos los alimentos, y que también sacia de forma rápida la sensación de hambre. Otro motivo por el cual es tan consumido es que es una planta que se cultiva en casi todas las partes de la geografía de la Tierra.
Su mayor consumo se encuentra en los países de oriente donde es el elemento base para casi toda su gastronomía, por eso mismo es donde encontramos un mayor cultivo y en consecuencia su mayor consumo.

Se siembran alrededor de 1400 variedades diferentes. En el mercado se encuentran una gran variedad de clases de arroz: integrales, silvestres, vaporizados, tostados... Estos últimos al estar menos depurados conservan intactas sus cualidades nutritivas.

El arroz es el mejor vehículo de sabores para mejorar la alimentación, además de ser un plato popular y sencillo, puede ir acompañado de casi todos los alimentos, lo que hace del arroz un elemento comodín en la cocina.

BREVE HISTORIA DEL ARROZ
El origen en estado silvestre parece centrarse en el sudeste asiático. Como planta alimenticia se sabe que empezó a utilizarse probablemente en el año 3000 a. N.E.
Posiblemente fueron los chinos quienes empezaron a cultivarlo, desde China fue introducido a Corea, Japón y Filipinas, la extensión a Asia occidental se produjo bajo el Imperio Persa.
Los griegos en el año 320 antes de nuestra era conocen la existencia de este cereal bajo el nombre de "Oriza", como consecuencia de la invasión de Alejandro Magno.
Los árabes lo introdujeron en Egipto, en la costa oriental de África, y más tarde, ya en la Edad Media en la Península Ibérica.
El origen del nombre tal y como lo conocemos actualmente proviene de la palabra de origen árabe "ar-rozz".

Siempre ha tenido un papel importante en la sociedad, tanto que incluso fue moneda de intercambio en varios países de Asia.
Como referencias gastronómicas ya en la época romana es citado en libros y escritos como en la obra "Diez libros de cocina" de Apicio.
En escritos de la cocina francesa se menciona un arroz con leche de almendras y canela, en una comida que ofreció el rey Luis a Santo Tomas de Aquino.

Más adelante se empezó a mezclar con alimentos no dulces. En los recetarios europeos medievales y renacentistas nos dan la fórmula para preparar uno de los manjares más exquisitos de la época como es el "menjar blanc", una elaboración que ahora vuelve a estar de auge sobretodo en la cocina de autor.

A medida que avanzamos en el tiempo aumentan el numero de elaboraciones culinarias que tienen el arroz como elemento base, y aún sigue aumentando el número de creaciones culinarias, lo que nos demuestra una vez más que este cereal es una pieza clave en las gastronomías del mundo, por eso, encontramos tantas variedades de este cereal, que es el segundo más cultivado después del trigo.

TIPOS Y CLASES DE ARROZ

Primero de todo hay que decir que hay una gran cantidad de variedades de arroces, hay cuatro grandes tipos de arroz:
Arroz redondo: es el arroz con mayor cantidad de almidones, es el arroz "común", sobre todo en la cocina española, necesita algo más de 15 minutos de cocción, y nunca hay que lavarlo antes de cocinarlo. Su textura una vez cocido es tierna y jugosa y no destaca por sus aromas. Es de una tonalidad blanquecina que permanece después de su hervido.
Arroz patna: es un arroz de grano largo, de un blanco lechoso, se debe hervir en abundante agua a la que añadiremos sal. Cuando está cocido, el centro de cada grano debe ofrecer una leve resistencia, pero sin la menor textura de tiza. El patna perfectamente cocido da un hermoso arroz de granos perfectamente separados. Es bueno para pilafs, ensalada, rellenos y toda clase de platos que requieran arroz seco.
Arroz integral: es cualquier arroz que ha sido descascarillado pero al cual no se le ha quitado el salvado. Éste contiene más sustancias nutritivas, especialmente vitamina B. Necesita bastante más tiempo de cocción que el blanco y mejora si se remoja antes. Hay que hervirlo en abundante agua salada durante unos 45 minutos aproximadamente. Se consigue arroz integral de grano largo, mediano y corto. Los de grano largo son mejores para comer solos

o como base de pilafs, mientras que los de grano corto son los ideales para elaborar budines. Este arroz sacia más rápido la sensación de hambre.
Arroz silvestre: es la semilla de una planta acuática relacionada con la familia del arroz, que se da en los Estados Unidos. Es difícil de encontrar y su precio es prohibitivo. Tiene un sabor distinto y peculiar. Para cocinarlo se le da un hervor en agua salada, se cuela y después se cuece en un mínimo de agua durante media hora, o hasta que os granos empiecen a abrirse. Se sirve tal cual o se incorpora a rellenos de aves de corral o de caza.

Variedades que se emplean en la cocina.
Hablaremos de los más utilizados como **el basmati, el arborio o el jazmín**.
Arborio: es un arroz de grano corto, originario del valle del Río Po al norte de Italia. Se usa para rissottos y al cocinarse resulta cremoso y firme al masticar.

Aglutinado: tanto puede ser arroz blanco, negro o integral, se caracteriza por tener los granos que se pegan los unos a los otros al cocinarse. Se destina principalmente para elaborar golosinas en la sociedad asiática.
Aromático: es un arroz tanto integral como blanco con un aroma natural y un sabor similar a las nueces asadas o a las palomitas de maíz. Se cultivan varios tipos y al cocinarse es seco y de grano suelto, tierno y suave. La variedad más representativa es el arroz Jazmín Mahatma.
Arroz de palomitas de maíz: se cultiva en Louisiana. Este arroz de grano largo es un cruce entre Basmati y arroz normal. Su sabor es bastante similar al de las palomitas de maíz con mantequilla aunque su aroma es más fuerte que su sabor.
Arroz dorado de Carolina: es un arroz distintivo de la región campestre de Carolina del sur, es muy conocido por su corteza dorada.
Arroz Perla: es un arroz de grano corto, gordo y casi redondo y blanco. Al cocinarse queda suave y con los granos se mantiene unidos.
Precocido: tanto puede ser blanco como integral. Éste ha sido completamente cocinado y deshidratado después de molido. Gracias a este proceso conseguimos reducir su tiempo de cocción.
Rojo: es un tipo de arroz característico por sus tonalidades rojizas. Es un arroz que liga muy bien con las carnes de caza.
Japónica negro: es ligeramente picante y aromático. Fue desarrollado a partir de una variedad de arroz negro de grano corto japonés y un tipo de arroz de grano mediano color caoba. Éstos crecen juntos en el mismo cultivo. Se usa sobre todo para rellenos.
Basmati: se consigue en los mercados de comestibles asiáticos. Es de grano largo, muy sabroso y de gran consistencia. Antes de cocinarlo hay que limpiarlo cuidadosamente y hay que pasarlo por el agua corriente para sacarle el exceso

de almidón. Cuando ya esté cocido los granos estarán bien secos y separados. Es ideal para pilaf y para contrarrestar los picantes de la gran mayoría de comidas hindúes.

TIPOS DE PASTA

La pasta puede ser fresca o seca, existiendo también variedades que se caracterizan por ser rellenas.

Pastas sin relleno

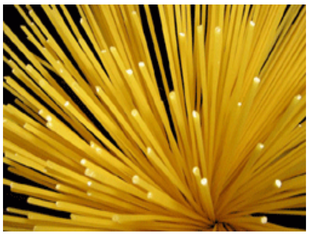
Dentro de la pasta sin relleno hay numerosas formas, muy deliciosas, lo cual crea un contraste entre ellas, algunas de las cuales son:

Pastas alargadas:

espaguetis (spaghetti), alargados y con sección circular;



tallarines (tagliatelle), similares a los espaguetis pero con sección rectangular o plana;



vermicelli similares a los espaguetis pero más delgados.



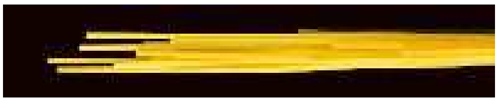
pappardelle, es una banda plana de hasta 2,5 cm de ancho;



fettuccine, alarga y plana, de 6 mm de ancho;



linguini ('pequeñas lenguas'), similar a los fettuccini, pero de 3 mm de ancho



capelli, cabellos de ángel alargados de sección circular, pero muy delgados;



bucatoni, espagueti grueso ahuecado en el centro;



bucatini, similar a los bucatoni pero menos gruesos;



capelli d' angelo ('cabello de ángel'), muy delgado y de rápida cocción.



Fusilli. Pastas cortas:

macarrones (macaroni), con forma de tubo angosto, ligeramente curvo o recto;



rigatoni, pasta tubular con estrías paralelas, levemente curva de 3,5 cm de largo;



tortiglioni, pasta tubular con estrías levemente enroscadas, recta;



penne, (plumitas) con forma de tubo corto, estriado en su cara exterior y cortado al sesgo;



ñoquis (gnocchi), pasta de puré de patatas y harina, con forma ovalada;



fusilli, hélice, forma de pajarita o tornillo de Arquímedes;



rotini, similar a los fusilli pero más cortos;



farfalle, con forma de mariposa y bordes dentados;



coditos, con forma tubular y semicircular;

mostacciolli (dedales) pasta tubular muy corta, empleada para el minestrone;



orzo (lengua de pájaro) pasta en forma de granos de arroz, empleada mayormente en consomés.



Pastas rellenas

También hay pastas en forma de loncha, utilizadas para preparar los canelones y lasañas, platos que se acompañan con carne picada, bechamel, verduras u otros rellenos y salsas.
Se usan también discos de masa fina, de entre 8 y 13 cm de diámetro, cortados a mano o con máquinas cortadoras o troqueladoras, utilizados para conformar empanadas de diferentes rellenos.
Al igual que en las pastas sin relleno, en las pastas con relleno existen numerosos tipos aparte de los mencionados, algunos de los cuales son:

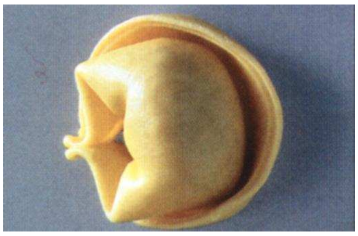
los raviolis o ravioles, con forma de paquetito cuadrado;



los tortellini, con forma de rollito anudado dentro del cual se incluye un relleno de carne, queso u otros ingredientes;



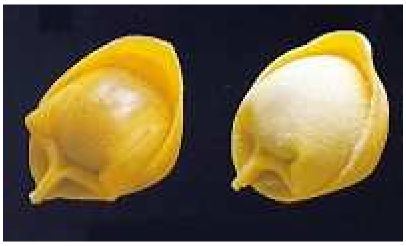
los tortelloni, son similares a los tortellini pero más grande y rellenos con ricota y espinaca;



los panzerotti, con forma de media luna;



los cappelletti, son una pasta rellena en forma de pequeño sombrero;



los agnolotti, raviolis con borde redondeado.



TIPOS Y CLASES DE ARROZ

Primero de todo hay que decir que hay una gran cantidad de variedades de arroces, hay cuatro grandes tipos de arroz:

Arroz redondo: es el arroz con mayor cantidad de almidones, es el arroz "común", sobre todo en la cocina española, necesita algo más de 15 minutos de cocción, y nunca hay que lavarlo antes de cocinarlo, su textura una vez cocido es tierna y jugosa, y no destaca por sus aromas. Es de una tonalidad blanquecina que permanece después de su hervido.



Arroz patna: es un arroz de grano largo, de un blanco lechoso, se debe hervir en abundante agua a la que añadiremos sal. Cuando esta cocido, el centro de cada grano debe ofrecer una leve resistencia, pero sin la menor textura de tiza. El patna perfectamente cocido da un hermoso arroz de granos perfectamente separados, es bueno para pilafs, ensalada, rellenos y toda clase de platos que requieran arroz seco.

Arroz integral: es cualquier arroz que ha sido descascarillado pero al cual no se le ha quitado el salvado, este contiene más sustancias nutritivas, especialmente vitamina B. Necesita bastante más tiempo de cocción que el blanco y mejora si se remoja antes. Hay que hervirlo en abundante agua salada durante unos 45 minutos aproximadamente. Se consigue arroz integral de grano largo, mediano y corto. Los de grano largo son mejores para comer solos o como base de pilafs, mientras que los de grano corto son los ideales para elaborar budines. Este arroz sacia más rápido la sensación de hambre.



Arroz silvestre: es la semilla de una planta acuática relacionada con la familia del arroz, que se da en los Estados Unidos, es difícil de encontrar y su precio es prohibitivo, tiene un sabor distinto y peculiar. Para cocinarlo se le da un hervor en agua salada, se cuela y después se cuece en un mínimo de agua durante media hora, o hasta que os granos empiecen a abrirse. Se sirve tal cual o se incorpora a rellenos de aves de corral o de caza.



Variedades que se emplean en la cocina:

Hablaremos de los más utilizados como **el basmati, el arborio o el jazmín**.

Arborio: es un arroz de grano corto, originario del valle del Río Po al norte de Italia, se usa para rissottos y al cocinarse resulta cremoso y firme al masticar.



Aglutinado: tanto puede ser arroz blanco, negro o integral, se caracteriza por tener los granos que se pegan los unos a los otros al cocinarse. Se destina principalmente para elaborar golosinas en la sociedad asiática.

Aromático: es un arroz tanto integral como blanco con un aroma natural y un sabor similar a las nueces asadas o a las palomitas de maíz. Se cultivan varios tipos y al cocinarse es seco y de grano suelto y tierno y suave. La variedad más representativa es el arroz Jazmín Mahatma.

Arroz de palomitas de maíz: se cultiva en Louisiana (E.U.A). Este arroz de grano largo es un cruce entre Basmati y arroz normal, su sabor es bastante similar al de las palomitas de maíz con mantequilla aunque su aroma es más fuerte que su sabor.

Arroz dorado de Carolina: es un arroz distintivo de la región campestre de Carolina del sur (U.S.A), es muy conocido por su corteza dorada.

Arroz Perla: es un arroz de grano corto, gordo y casi redondo y blanco, al cocinarse queda suave y con los granos se mantiene unidos.

Precocido: tanto puede ser blanco como integral, este ha sido completamente cocinado y deshidratado después de molido, gracias a este proceso conseguimos reducir su tiempo de cocción.



Rojo: es un tipo de arroz característico por sus tonalidades rojizas, es un arroz que liga muy bien con las carnes de caza.



Japónica negro: es ligeramente picante y aromático. Fue desarrollado a partir de una variedad de arroz negro de grano corto japonés y un tipo de arroz de grano mediano color caoba; estos crecen juntos en el mismo cultivo. Se usa sobre todo para rellenos.

Basmati: se consigue en los mercados de comestibles asiáticos, es de grano largo, es muy sabroso y de gran consistencia. Antes de cocinarlo hay que limpiarlo cuidadosamente, y hay que pasarlo por el agua corriente para sacarle el exceso de almidón. Cuando ya esté cocido los granos estarán bien secos y separados. Es ideal para pilaf y para contrarrestar los picantes de la gran mayoría de comidas hindúes.



ARROZ AL PELOTÓN

INGREDIENTES:



300 g de arroz
50 g de aceite de oliva
3 dientes de ajo
800 g de agua
1 pastilla de caldo de ave y sal
1 hoja de laurel (opcional)
175 g de salchichas de Frankfurt (o taquitos de bacón)
75 g de maíz dulce
60 g de guisantes
75 g de champiñones laminados al natural (una latita pequeñita)

ELABORACIÓN:

Cortar los champiñones y las salchichas a rodajitas pequeñas. Reservar.

En el vaso del Thermomix poner el aceite 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir los dientes de ajo laminados y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el agua y la pastilla de caldo y programar 15 segundos, velocidad 8. Añadir laurel programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4 para calentar el agua.

Colocar el cestillo e ir añadiendo y pesando los ingredientes: el arroz, el maíz, los guisantes, los champiñones cortaditos y las salchichas. Remover con la espátula y echar algo de sal por encima.

Programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Remover con la espátula de vez en cuando.

Al terminar, sacar el cestillo con cuidado y volcar sobre una ensaladera.

Remover el arroz con la espátula para que los tropezones estén por todos sitios.

ARROZ BASMATI RÁPIDO CON GAMBAS Y CERVEZA

INGREDIENTES:



Sofrito:
70 g de cebolla
2 dientes de ajo
80 g de tomate triturado natural o en conserva
50 g de aceite de oliva virgen extra
600 g de caldo de pescado de tetrabrik

Arroz:
250 g de calamares en trozos
1 cucharadita de pimentón dulce
1 cucharadita de sal
150 g de arroz basmati
150 g de cerveza sin alcohol.
Especias para paella Carmencita y un poco de cúrcuma para que le dé color.
250 g de gambas peladas.

ELABORACIÓN:

Poner las verduras del sofrito y el tomate en el vaso y triturar 6 segundos, velocidad 5. Retira y reservar.

Añadir el aceite y programar 3 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Incorporar los calamares y las verduras reservadas y sofreír 10 minutos temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Agregar el pimentón, las especias para paella, la sal y el arroz. Rehogar 3 minutos temperatura Varoma, giro izquierda., velocidad cuchara.

Agregar por el bocal los cuerpos de las gambas reservadas.

Pulsar el botón balanza y verter la cerveza y el caldo de pescado, hasta completar un total de 800 g de líquido (con esta cantidad, sale más meloso que caldoso 200 g de cerveza y 600 g de caldo). Incorporar la cayena, remover con la espátula, comprobar el punto de sal y programar 10 minutos. 100 º, giro izquierda., velocidad cuchara. Dejar reposar 5 minutos.

ARROZ BLANCO PARA GUARNICIÓN



INGREDIENTES:

50 g de aceite de oliva virgen
3 dientes de ajo
350 g de arroz
800 g de agua
2 pastillas de caldo o sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y los ajos. Programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.

Cuando termine, añadir el agua y las pastillas de caldo o la sal. Mezclar en Velocidad 6 durante 10 segundos. Parar la maquina.

Introducir el cestillo dentro del vaso y programar 6 minutos a temperatura Varoma, velocidad 4, para hacer hervir el agua.

Acabado el tiempo y sin abrir la maquina, echar el arroz a través del bocal de la tapadera. Este caerá al cestillo.

Programar 13 minutos Temperatura Varoma, velocidad 4. Mover el arroz con la espátula de vez en cuando.

Cuando termine, comprobar si la cocción del arroz está a gusto. De no ser así, programar 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Sacar el cestillo con el arroz rápidamente, volcar en una fuente bien extendido.

ARROZ CALDOSO CON LONGANIZA

INGREDIENTES:



50 g de aceite
1 manojo de ajos tiernos
2 longanizas
200 g de arroz
1000 g de agua
1 pastilla de caldo de carne o sal
Azafrán

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Volver a programar otros 5 minutos a la misma temperatura y velocidad y echar los ajos tiernos. Cuando hayan pasado 2 minutos añadir la longaniza a trocitos y dejar que acabe el tiempo.

Añadir el arroz y programar otros 2 minutos para rehogarlo con todo.

Añadir el agua, la pastilla de caldo o sal y el azafrán.

Programar 20 minutos a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Observar a los 15 minutos por si ya está listo

ARROZ CALDOSO CON VERDURAS

INGREDIENTES:



Para el sofrito:
70 g de tomate triturado natural o en conserva
70 g de cebolla
2 dientes de ajo
Para el arroz:
100 g de judías verdes
50 g de calabacín
50 g de berenjena
50 g de zanahoria
50 g de puntas de espárrago verde
50 g de nabo amarillo
100 g de aceite de oliva
pimentón a gusto
1000 g de agua
Sal a gusto
200 g de arroz
1 alcachofa partida en 8 trozos
Azafrán o colorante (opcional)
50 g de alubia blanca cocida

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los ingredientes del sofrito y triturar 8 segundos, velocidad 6. Retirar del vaso y reservar.

Poner en el vaso las judías, el calabacín, la berenjena, la zanahoria, las puntas de espárragos y el nabo. Trocear 4 segundos, velocidad 5.

Verter el aceite en el vaso y programar 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Añadir los ingredientes del sofrito reservados y programar 10 minutos a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Incorporar el pimentón, el agua y la sal. Programar 10 minutos a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Cuando acabe el tiempo programado añadir el arroz, la alcachofa y el azafrán.

Programar 13 minutos a 100º velocidad cuchara, giro a la izquierda. Cuando falten 5 minutos verter las alubias por el bocal.

Verificar el punto de sal, volcar en una cazuela de barro y servir.

ARROZ CON ACELGAS

INGREDIENTES:



150 g de acelgas.
100 g patata.
100 g de zanahoria.
100 g de nabo.
75 g de aceite.
100 g de habichuelas congeladas.
1 cucharada de pimentón.
200 g de arroz.
1 litro de agua.
1 pastilla de carne.

ELABORACIÓN:

Se pone en el vaso la zanahoria pelada, la patata pelada, el nabo pelado y las acelgas, se trocea 4 segundos en velocidad 4. Se añade el aceite y programa 5 minutos en temperatura Varoma velocidad 1.

Un poco antes de acabar se añade el pimentón. Añadir el agua, el azafrán, la pastilla de caldo y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadimos las habichuelas y programamos otros 10 minutos en temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Entonces le toca el turno al arroz y programamos 12 minutos a 100º, velocidad cuchara. Dejamos reposar un poco y listo para comer.

ARROZ CON ALMEJAS Y GAMBAS

INGREDIENTES:



Fumet:
500 g de almejas pequeñas
250 g de gambas frescas o congeladas
500 g de agua
Caldo para el arroz:
4 dientes de ajo
1 cubilete de perejil
2 pastillas y media de caldo de pescado
300 g de agua más el agua del fumet
30 g zumo de limón
Azafrán en hebras
1 cayena (opcional)
Sofrito:
50 g de aceite
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado
250 g de champiñones o setas
350 g de arroz

ELABORACIÓN:

Poner las almejas en agua y sal. Pelar las gambas, reservando los cuerpos y poner las cabezas y las cáscaras con el agua del fumet programando 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.

Mientras tanto, lavar bien las almejas y colocarlas en el recipiente Varoma. Acabado el tiempo, colocar el recipiente Varoma sobre la tapadera y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, procurando que el jugo de las almejas caiga dentro del vaso. Una vez terminado, reservar las almejas para el final de la receta, colar el fumet y reservar.

Preparar el caldo. Lavar el vaso y la tapadera, verter los ajos fileteados, el perejil y las pastillas de caldo y triturar 3 segundos a velocidad 5. Añadir el líquido del fumet, el agua, el zumo de limón y el azafrán y programar 30 segundos en velocidad 7. Reservar el líquido.

Echar el aceite, los ajos y el tomate del sofrito y programar 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1. Añadir los champiñones fileteados y programar 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Sin abrir la maquina, incorporar el arroz a través del bocal y rehogarlo 1 minuto, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Incorporar el líquido que teníamos reservado y volver a programar 13 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara (colocando el cestillo encima de la tapadera para evitar salpicaduras).

Al acabar el tiempo programado, echar los cuerpos de las gambas a través del bocal. Dejar reposar durante 1 minuto dentro del vaso. Poner las almejas en una fuente de servir, echar el arroz sobre la misma y servir.



ARROZ CON BACALAO Y COLIFLOR

INGREDIENTES:



1 litro de fumet de pescado

Para el sofrito:

80 g de tomate triturado, natural o en conserva

40 g de cebolla

2-3 dientes de ajo

Para el resto:

100 g de aceite de oliva

500 g de bacalao desalado, cortado a cuadritos

300 g de coliflor fresca

300 g de patata cortada en cuadritos

100 g de champiñones troceados

1 cucharada de pimentón dulce

200 g de arroz

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los ingredientes del sofrito y triturar 8 segundos, velocidad 6. Retirar y reservar.

Verter el aceite en el vaso y programar 5 minutos, 100º, velocidad cuchara. Añadir el bacalao y programar 3 minutos, 100º giro a la izquierda y velocidad cuchara. Agregar la coliflor, la patata los champiñones y el sofrito que hemos reservado. Sofreír 10 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Incorporar el pimentón, el fumet de pescado y la sal (poca porque el bacalao aporta sal). Programar 10 minutos, Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Añadir el arroz y programar 16 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Cuando falten 3 minutos incorporar por el bocal el bacalao reservado. Probar el punto de sal y servir.

ARROZ CON CALDO DE VERDURAS Y ATÚN

INGREDIENTES:



40 g de aceite
3 dientes de ajo
1 cucharadita de tomate frito
Arroz (1 taza de café por persona)
2 latas de atún (aceite escurrido)
1 pastilla de caldo de pescado
Sal
Caldo de verduras
Colorante

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso del Thermomix y calentar 3 minutos, temperatura 100º y velocidad 1. Añadir el ajo y sofreír 4 minutos, temperatura 90º, velocidad cuchara. Un poco antes de que termine el tiempo añadir el tomate.

Verter el caldo, la sal, el colorante, el atún y la pastilla. Calentar el caldo 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el arroz y programar 13 minutos a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

ARROZ CON CARNE Y CHORIZO

INGREDIENTES:



30 g de aceite
50 g pimiento rojo
50 g pimiento verde
100 g de tomate
2 dientes de ajo y perejil
200 g de solomillo de cerdo (o costilleja)
30 g de chorizo
300 g de arroz
65 g de vino blanco
550 g de agua
Unas hebras de azafrán
Sal o pastillas de caldo
Zumo de un limón

ELABORACIÓN:

Picar el diente de ajo unos segundos en velocidad 5. Poner el agua, el perejil, unas hebras de azafrán, el zumo de un limón y sal o pastilla de caldo. Triturar todo a máxima velocidad y reservar en una jarra.

Poner el pimiento y el tomate. Trocear 4 segundos en velocidad 5.

Añadir el aceite. Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Se puede triturar todo si no queremos encontrar la verdura.

Añadir la carne y el chorizo en trozos iguales. Programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir el caldo y el vino. Programar 10 minutos a la misma temperatura y velocidad.
Cuando termine el tiempo, echar el arroz a través del bocal y programar 14 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Poner en una fuente y dejar reposar.

ARROZ CON CONEJO

INGREDIENTES:



100 g de aceite de oliva
500 g de conejo limpio troceado
150 g de pimiento verde
150 g de pimiento rojo
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
150 g de tomate natural triturado
70 g de vino blanco
El hígado del conejo
800 g de agua
1 clavo de olor
1 hoja de laurel
Sal
200 g de arroz

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el conejo y rehogar programando 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Colar la carne y reservar el aceite.

Introducir en el vaso los pimientos, la cebolla y los ajos y trocear 5 segundos, velocidad 4. Agregar el aceite reservado y sofreír 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir el tomate triturado y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Añadir el vino y el hígado y triturar 15 segundos, velocidad 7.

Agregar el conejo reservado, el agua y los condimentos. Programar 15 minutos, a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Incorporar el arroz y programar 15 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Comprobar el arroz, si estuviese duro añadir 5 minutos más.

ARROZ CON GAMBAS, CALAMARES Y ALCACHOFAS

INGREDIENTES:



50 g de aceite
3 dientes de ajo
3 tomates
4 alcachofas
2 calamares troceados
1/4 kg de gambas
350 g de arroz
750 g de agua
Sal
Pimienta
Azafrán

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas. Poner en el vaso las cáscaras y el agua. Programar 10 minutos, 100º, velocidad 3.

Sacar y colar el caldo. Lavar bien el vaso y la tapadera.

Poner el aceite en el vaso y calentar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir los ajos y el tomate, programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, triturar 30 segundos en velocidad 10.

Añadir los calamares y las alcachofas, rehogar 8 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Poner la mariposa sobre las cuchillas, añadir el arroz y programar 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir el caldo, que mantendremos caliente, y programar 15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando falten 3 minutos para terminar, añadir las gambas.

Verter sobre una fuente y dejar reposar 5 minutos.

ARROZ CON LO QUE HAYA

INGREDIENTES:



350 g de arroz redondo
75 g de aceite de oliva extra virgen
3 dientes de ajo
100 g de pimiento verde
100 g de pimiento rojo
100 g de champiñones
300 g de tomate triturado
50 g de guisantes finos
700 g de caldo de verduras o 2 pastillas de caldo y agua
1 cubilete de hojas de perejil
Unas hebras de azafrán tostado
75 g de chorizo en trocitos

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, los ajos y los pimientos. Triturar 5 segundos, velocidad 5.

A continuación programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Añadir los champiñones, los guisantes y el tomate. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Agregar el arroz, el chorizo y lo que se quiera. El perejil y el azafrán y rehogar durante 2 minutos en Varoma velocidad cuchara.

Añadir el caldo y programar 14 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Sacar a una fuente de servir plana y extender con la espátula para que absorba el líquido.

ARROZ CON LONGANIZAS

INGREDIENTES:



50 g de aceite
1 manojo de ajos tiernos
4 longanizas
1 trozo de pimiento rojo
Unos trozos de alcachofas congeladas
200 g de arroz
1000 g de agua
1 pastilla de caldo de carne o sal
Azafrán

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Volver a programar otros 5 minutos a la misma temperatura y velocidad y echar los ajos tiernos, el pimiento y las alcachofas. Cuando hayan pasado 2 minutos, añadir la longaniza a trocitos y dejar que acabe el tiempo.

Añadir el arroz y programar otros 2 minutos para rehogarlo con todo.

Añadir el agua, la pastilla de caldo o sal y el azafrán.

Programar 16 minutos a 100º en velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Observar por si se hace antes. Servir enseguida.

ARROZ CON MAGRO DE CERDO, FOIE Y SETAS

INGREDIENTES:



1 litro de caldo de carne
200 g de foie-gras de pato
500 g de magro de cerdo en trozos
70 g de tomate natural triturado
1 cucharadita de pimentón dulce
200 g de arroz
200 g de champiñón laminado (en la receta original son garbanzos cocidos)

ELABORACIÓN:

Como está hecho en el Thermomix 21, usar la mariposa desde el principio hasta el final.

Poner en el vaso 100 g de foie y el magro de cerdo. Programar 15 minutos, velocidad 1, 100º.

Reservar los otros 100 g de foie en la nevera.

Incorporar el tomate y programar 5 min 100º velocidad 1. Añadir el pimentón y el caldo. Programar 30 min, 100º Velocidad 1.

Agregar el arroz y los champiñones 13-15 minutos 100º Velocidad 1.

A los 10 minutos mirar cómo está de sal y rectificar.

Verter en una cazuela honda, y servir en los platos repartiendo el foie reservado en la nevera.

No puede faltar pan tostado para untar el foie y un vino tinto suave...





ARROZ CON POLLO

INGREDIENTES:



350 g de pechuga de pollo troceada macerada en vino blanco
70 g de aceite de oliva
300 g de pimiento
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
150 g de tomate natural triturado
sal
pimienta
375 g de arroz
850 g de agua

ELABORACIÓN:

Sofreír en una sartén el pollo. Reservar.

Echar el aceite en el Thermomix y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir los pimientos, la cebolla, el ajo y el tomate, darle 3 ó 4 veces al botón turbo. Trocear 5 segundos en velocidad 4 y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 y ½.

Añadir el vino de macerar los filetes. Triturar 15 segundos en velocidad 3 y ½. Poner la mariposa en las cuchillas, echar el pollo la sal y la pimienta y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
Incorporar el arroz y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar el agua y programar 18 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
Reposar el arroz y servir.

ARROZ CON POLLO 1

INGREDIENTES:



500 g de pollo, conejo costillas etc.
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 pimiento
Sal, pimienta, azafrán y colorante
150 g tomate frito
60 ml aceite de oliva
Vaso y medio de arroz
3 vasos de agua

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla, ajos, pimiento y tomate en el vaso y trocear 5 segundos velocidad 5. Poner el aceite y programar 12 minutos temperatura Varoma velocidad 1 y ½.

Poner la mariposa en las cuchillas echar la carne en el vaso y programar 4 minutos temperatura Varoma velocidad 1.

Poner el arroz, el agua, la sal, el azafrán, la pimienta, el colorante y programar 15 minutos velocidad 2, temperatura Varoma.

Al terminar comprobar que el arroz está en su punto sino poner unos minutos más.

Echar en una fuente y dejar reposar unos minutos.

ARROZ CON SETAS Y FOIE

INGREDIENTES:



240 g de arroz
¾ cebolla
45 g de aceite de oliva virgen
3 dientes de ajo
225 g de setas variadas
120 g de terrina de foie gras
600 g de caldo de pollo
Sal y pimienta
75 g de queso Parmesano
Perejil picado

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla, ajo y aceite, 6 segundos, a velocidad 4. Rehogar 10 minutos, a 90º, velocidad 1.

Añadir las setas, arroz, caldo y foie-gras a dados. Salpimentar.

Programar 15 minutos, a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Comprobar la cocción del arroz, retirar y servir con un poco de caldo de cocción, un poco de Parmesano rallado y perejil picado.

ARROZ CREMOSO CON GUISANTES Y JAMÓN

INGREDIENTES:



150 g de arroz bomba, arbóreo o de calasparra
30 g de jamón serrano triturado
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
60 g de guisantes
150 g queso cremoso bajo en calorías
1/2 cubilete de aceite de oliva extra virgen
480 g de caldo de verduras caliente
2 cucharadas de parmesano rallado
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Cortar la cebolla y los ajos 10 segundos a velocidad 4.

Verter el aceite y programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Agregar el jamón, rehogar 2 minutos a la misma velocidad y temperatura. A continuación verter el vino y dejar que se evapore a temperatura Varoma y velocidad 1 unos 2 minutos, sin cubilete.

Añadir los guisantes e incorporar el caldo poco a poco (unos 50 g cada vez) a la misma velocidad y temperatura. Cada vez que se vierta un poco de caldo, dejar que se vaya evaporando y añadir más caldo a medida que se seca el arroz.

Cuando no quede más caldo para añadir, ligar el arroz 3 minutos, a velocidad 1, sin temperatura, con queso fresco y el parmesano rallado.

Servir con unas rodajas de jamón por encima y unos copos de queso parmesano.

ARROZ DE BACALAO CON ESPINACAS Y JUDÍAS ROJAS

INGREDIENTES:



1 trozo de bacalao
400 g de espinacas congeladas
1 lata pequeña de judías rojas
50 g de aceite de oliva
1 cebolla
1 diente de ajo
2 tiras de pimiento
100 g de tomate de lata
900 g de agua
1 cubo de caldo de pescado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla, el ajo, el tomate y el pimiento y triturar 8 segundos en velocidad 5. Añadir el aceite de oliva y rehogar 7 minutos en temperatura Varoma velocidad 1.

Añadir el agua, el cubo de caldo de pescado y el arroz. Poner encima el recipiente Varoma con el bacalao y las espinacas y programar 20 minutos en temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Terminado el tiempo añadir el bacalao desmigado (si pieles ni espinas), las espinacas y las judías rojas con el arroz y mezclar con cuidado. Dejar reposar 5 minutos y servir

ARROZ DE BACALAO Y COLIFLOR CON PATATAS Y GARBANZOS

INGREDIENTES:



Para el sofrito:
80 g de tomate natural triturado
40 g de cebolla
3 dientes de ajo
Para el resto:
70 g de aceite de oliva
250 g de bacalao desalado, cortado en trozos
170 g de coliflor a trozos
100 g de patata a trozos
1 cucharadita de pimentón dulce
Una cucharadita de sal
1/2 pastillita de caldo de pescado
800 g de agua
150 g de arroz bomba
Una pizca de colorante, cúrcuma o azafrán (opcional)
120 g de garbanzos cocidos

ELABORACIÓN:

Colocar en el vaso los ingredientes del sofrito y triturar 8 segundos, velocidad 6. Reservar en un plato.

Sin lavar el vaso, verter el aceite en el vaso y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el bacalao y programar 3 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Retirar el bacalao con ayuda de una cuchara de madera y dejar el aceite.

Agregar a ese aceite, la coliflor a trocitos, las patatas y los ingredientes del sofrito reservados. Sofreír programando 10 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Incorporar el pimentón, el agua, el bacalao reservado, la sal y su pastillita. Programar 10 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando termine este tiempo, verificar el punto de sal, añadir el arroz por el bocal y una pizca de colorante alimentario. Programar 13 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Cuando falten 3 minutos para terminar echar los garbanzos por el bocal.



ARROZ DE VERDURAS Y PESCADO

INGREDIENTES:



2 dientes de ajo grandes
1 pastilla de caldo de verduras
550 cl de agua
50 g de aceite de oliva
2 tomates medianos, que estén maduritos
1 cebolla
200 g de champiñones en láminas.
1 calabacín pequeño, sin pelar
1 puerro
2 filetes de pez espada pequeños (puede utilizarse también atún o bonito)
250 g de arroz
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los ajos en rodajitas, la pastilla de caldo y el agua. Programar 15 segundos en velocidad 4. Comprobar si está triturada la pastilla, y si no lo está, programar 5-6 segundos en velocidad 6. Reservar este caldo en una jarra. Sin lavar el vaso, echar el aceite, el puerro, el tomate y la cebolla en trozos no muy grandes. Programar 6 segundos en velocidad 4 .

Comprobar que está todo picado. Después programar 5 minutos en temperatura Varoma a velocidad 1 y ½.

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir el calabacín cortado en daditos pequeños y los champiñones, y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½. Echar el arroz y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el caldo reservado, salar y programar 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando falten 2 minutos, añadir el pescado cortado en trocitos (no ponerlo desde el principio porque se quedaría demasiado reseco).
Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

ARROZ DULCE A LA NARANJA Y CIRUELAS

INGREDIENTES:



70 g de almendras tostadas sin sal
70 g de ciruelas pasas
200 g de arroz
1 naranja grande jugosa
50 g de mantequilla
20 g de azúcar
1 cucharadita de azafrán

ELABORACIÓN:

Picar juntas las almendras y las ciruelas en el vaso 7 segundos velocidad 5. Reservar.

Hervir 800 g de agua y una pizca de sal en el vaso, 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Colocar el cestillo con el arroz, la mantequilla, la mezcla de almendras-ciruelas, y los gajos de la naranja troceados. Programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Remover de vez en cuando con la espátula. Añadir el azúcar y el azafrán, programar 5 minutos más, temperatura Varoma, velocidad 1.

ARROZ MEDITERRÁNEO

INGREDIENTES:



PASO 1:
4 dientes de ajo grandes.
1 cubilete de hojas de perejil.
2 y 1/2 pastillas de caldo de verduras o sal.
50 g de zumo de naranja.
50 g de zumo de limón.
800 g de agua.
Azafrán.
1 cayena (opcional).

PASO 2:
Sofrito
100 g de aceite
100 g de pimiento verde
100 g de pimiento rojo
200 g de tomate natural triturado
2 dientes de ajo

PASO 3:
100 g de judías verdes frescas o congeladas troceadas
100 g de alcachofas frescas o congeladas partidas en cuartos
100 g de coliflor fresca o congelada
50 g de guisantes frescos o congelados
100 g de calabacines sin pelar
100 g de champiñón fileteado

PASO 4:
330 gr de arroz

ELABORACIÓN:

PASO 1:
Poner en el vaso los ajos, el perejil y los calditos, y trocear 15 segundos en velocidad 4.

A continuación añadir el resto de los ingredientes del paso 1 y triturar durante 20 segundos en velocidad 8.

Sacar y reservar.

PASO 2:

Sin lavar el vaso, poner los ingredientes del paso 2.

Trocear de 6 a 8 segundos en velocidad 3 ½.

Programar después 5 minutos a 100º en velocidad 1

PASO 3:

Poner la mariposa en las cuchillas.

Añadir a lo anterior los ingredientes del paso 3 y programar 7 minutos, 100º en velocidad 1.

PASO 4:

Echar el arroz y programar 3 minutos a 100º en velocidad 1.

Añadir el líquido del paso 1 reservado anteriormente y programar 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (poner sobre la tapadera el cestillo invertido para que no le salpique).

Sacarlo a una fuente de servir amplia y baja para que quede el arroz bien extendido. Remover con la espátula para que absorba el líquido y servir.

NOTA:

Si ve que queda caldoso, no hay que preocuparse. Con los minutos de reposo el arroz absorbe el caldo y queda en su punto.



ARROZ MELOSO CON CIGALITAS, JAMÓN IBÉRICO Y AJETES



INGREDIENTES:

Para el sofrito:
70 g de tomate triturado
70 g de cebolla
2 dientes de ajo
Para el arroz
100 g de aceite de oliva virgen extra
400 g de cigalitas arroceras
150 g de jamón ibérico en tiras
100 g de calamar troceado
pimentón, sal
1000 g de fumet de pescado
200 g de arroz
50 g de ajetes troceados

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los ingredientes del sofrito y triturarlos programando 8 segundos, velocidad 6. Retirar del vaso y reservar.
Verter en el vaso el aceite y las cigalitas. Programar 10 minutos, 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
Retirar las cigalas y reservar. Incorporar al vaso el jamón y el calamar.
Programar 10 minutos, 100 º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
Incorporar los ingredientes del sofrito reservados y programar 5 minutos, 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
Añadir el pimentón, el fumet y la sal. Programar 15 minutos, 100 º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
Agregar el arroz, los ajetes y las cigalitas. Programar 13 minutos, 100 º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
Verificar el punto de sal y servir en cazuela de barro.



ARROZ MELOSOSO CON CORONA DE HUEVO HILADO

INGREDIENTES:

Para el arroz



1 puerro
3 dientes de ajo
200 g de carne picada
Tomate triturado
1 vaso de arroz bomba
1 pastilla de caldo
Ñora molida
Pimienta blanca
Pimentón dulce
Vino blanco
Agua

Para el huevo hilado:

12 yemas de huevo
400 g de azúcar
1 vaso de agua

ELABORACIÓN:

Limpiar el puerro y dejar solo la parte blanca. Pelar los ajos y poner en el vaso a velocidad 6 unos segundos. Echar por el bocal el puerro y los ajos hasta que estén triturados.

Agregar un chorrito de aceite de oliva y la carne y programar 8 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1.

Pasado este tiempo, añadir el tomate y las especias y programar 2 minutos, misma velocidad y temperatura.

Añadir el vino y programar otros 5 minutos a la misma velocidad y temperatura. Poner la mariposa a las cuchillas y agregar el arroz y el agua. Programar 20 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1.

Preparar un almíbar poniendo a hervir el agua y el azúcar en un cazo. Una vez que entre en hervor, batir las yemas rápidamente y con fuerza para agregarlas al almíbar a través de un colador fino, poco a poco.

Hay que tener cuidado porque el almíbar debe estar hirviendo a borbotones para que no se peguen los hilos de yema en el cazo. Cuando los hilos cuajen, retirarlos con ayuda de la espumadera y dejar escurrir. (Se pueden conservar en la nevera).



ARROZ MILANESA CON BOLETUS

INGREDIENTES:

100 g de queso Parmesano
130 g de cebolla
1 ajo grande
50g de aceite de oliva
300 g de boletus frescos o congelados
350 g de arroz
900 g de caldo de carne
50 g de mantequilla
Sal y pimienta



ELABORACIÓN:

Poner en el vaso bien seco el queso a trozos y rallar programando 15 segundos, velocidad progresiva 5-10. Retirar y reservar.

Añadir la cebolla y el ajo y trocear 4 segundos en velocidad 4. Repetir la operación si algún trozo quedara grande. Con la espátula bajar los restos de cebolla hacia las cuchillas.

Verter el aceite y sofreír programando 7 minutos, temperatura 100º y velocidad 1.

Colocar la mariposa en las cuchillas. Cortar los boletus en láminas y añadir al vaso. Rehogar programando 5 minutos, temperatura 100º y velocidad 1. Añadir el arroz echándolo alrededor de la mariposa y rehogar programando 3 minutos, temperatura 100º y velocidad 1.

Verter el caldo y programar 17 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Comprobar si el arroz está en su punto y si fuera necesario, programar 2 ó 3 minutos más. También comprobar el punto de sal.

Agregar la mantequilla, el parmesano, la sal (si fuera necesario) y la pimienta. Mezclar programando 30 segundos, velocidad 1. Dejar reposar 2 minutos y servir caliente.

ARROZ NEGRO

INGREDIENTES:



200 g de Arroz
500 g de caldo de pescado
200 g de gambas peladas
2 tubos de pota de calamar (o sepias)
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 tomate
1 pimiento
4 sobres de tinta de calamar
50 g de aceite
Sal

ELABORACIÓN:

Calentar el aceite 3 minutos a 100º, velocidad 1.

Añadir el calamar cortado a trozos y dejar 4 minutos a 100º en velocidad 1.

Retirar los calamares pero dejar el aceite.

Añadir la cebolla, el pimiento, el tomate y los dientes de ajo. Picar durante unos segundos a velocidad 4 o 5 (al gusto). Cocinar durante 8 minutos, 100º en velocidad cuchara.

Añadir el caldo, el arroz, la tinta de calamar, las gambas, el calamar y sal al gusto.

Cocer durante 20 minutos a 100º, velocidad cuchara con giro a la izquierda.

Dejar reposar un poco antes de comerlo.

ARROZ TRES DELICIAS:

INGREDIENTES:



50 g de aceite de oliva virgen
3 dientes de ajo
350 g de arroz
800 g de agua
2 pastillas de caldo o sal
Para la guarnición:
1 tortilla a la francesa de dos huevos
1 zanahoria grande troceada
3 palitos de mar, una cuantas gambas, jamon de york.... (al gusto)
Un puñadito de guisantes
30 g de aceite

ELABORACION:

Poner en el vaso el aceite y los ajos: 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Cuando termine añadir el agua y las pastillas de caldo o la sal. Mezclar en velocidad 6 durante 10 segundos. Parar la maquina, introducir el cestillo dentro del vaso y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4, para hacer hervir el agua.

Acabado el tiempo y sin abrir la maquina, echar el arroz a través del bocal y programar 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Mover el arroz con la espátula de vez en cuando.

Cuando termine comprobar si la cocción del arroz está al gusto; de no ser así, programar 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Sacar el cestillo con el arroz enseguida, verterlo en una fuente bien extendido y no darle forma hasta que no pierda un poco de calor.

Poner el aceite en el vaso 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la zanahoria y programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda. Cuando termine echar los guisantes y programar misma velocidad y temperatura, 4-5 minutos.

Echar el arroz y la tortilla al vaso y mezclar en un bol.

CALDERO MURCIANO

INGREDIENTES:



1 cabeza de ajos
7 ñoras
150 g tomate triturado
150 g aceite
400 g arroz
1.200 g agua
500 g pescado de roca
Pescado para el Varoma: Mujol, Dorada…
Sal

ELABORACIÓN:

Poner el pescado en el Varoma y reservar.

Poner en el vaso las ñoras y los ajos. Picar unos segundos a velocidad 5. Añadir el aceite. Programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el tomate triturado, programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner el pescado de roca y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el agua y programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Dejar que el caldo se temple y triturar unos segundos velocidad 4. Colar el caldo.

Lavar bien el vaso para quitar restos de espinas y volver a colar el caldo dentro del vaso, sazonar y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda para que hierva.

Incorporar el arroz y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Emplatar antes que se seque mucho, tiene que quedar un poco caldoso.

Servir con alioli.

Si se ha hecho pescado en el Varoma, servir aparte.









CANELONES DE ESPINACAS Y GAMBAS

INGREDIENTES:



20 canelones
500 g de espinacas congeladas
200 g de gambas congeladas
2 dientes de ajo
200 g de cebolla
50 ml de aceite
Sal
Salsa bechamel
Queso rallado para gratinar

ELABORACIÓN:

Hervir o remojar los canelones dependiendo de los que se utilicen y colocar encima de un paño de cocina para que se sequen, mientras preparar las espinacas.

Trocear el queso en velocidad máxima unos segundos. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso, poner el aceite, la cebolla picada y los ajos, programar 5 minutos, velocidad 3 ½, temperatura Varoma. Bajar con la espátula lo que se hubiese subido a las paredes y a la tapa.

Seguidamente, incorporar las espinacas descongeladas y bien escurridas, (las secamos con papel de cocina) la sal y programar 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir las gambas, picadas y bien escurridas. Programar 2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Sacar y colocar en un escurridor para que suelte el agua que pudieran tener. Una vez escurridas y frías, colocar encima de los canelones y enrollar con cuidado de que no se rompan.

Colocar en una fuente de horno, echar por encima la bechamel y espolvorear con el queso rallado.

Meter al horno hasta que se gratine el queso.

CANELONES DE PESCADO

INGREDIENTES:



3 rodajas de merluza
Gambitas congeladas
Mejillones congelados
5 Palitos de cangrejo
Unas cuantas puntas de calamar
1 cebolla
Mantequilla
Un paquete de placas para canelones
Para la bechamel:
800 g de leche
75 g de harina
50 g de mantequilla
1 cubito de caldo de pescado
Pimienta
Nuez moscada

ELABORACIÓN:

Poner una cebolla a trozos en el Thermomix, picar, bajar los restos, poner un trozo de mantequilla y freír 10 minutos, velocidad 1, 100º. Poner la mariposa y echar todo el pescado cortado pequeño, freír 7 minutos, velocidad cuchara giro a la izquierda, 100º. Escurrir y reservar.

Poner todos los ingredientes para la bechamel en el Thermomix y mezclar 10 segundos, velocidad 5. Programar 9 minutos, 100º, velocidad 4.

Poner el relleno en un cuenco y echar unas 4 ó 5 cucharadas de bechamel para que el relleno quede más meloso.

Cocer las placas de canelones, escurrir y ponerlos sobre un paño de cocina. Poner el relleno en cada una y formar los canelones.

Poner un poco de bechamel en una fuente, los canelones encima, el resto de bechamel, queso rallado y unos trocitos de mantequilla. Poner al horno hasta que estén dorados.

CANELONES DE POLLO CON ESPINACAS

INGREDIENTES:



2 pechugas
1 bloque de espinacas
1 cebolla
Aceite
Placas de canelones/lasaña
Sal
Higadito de pollo (opcional)
Molleja (opcional)

Para la bechamel
800 g de leche
110 g de harina
50 g de aceite
Nuez moscada
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN:

Trocear las pechugas un poco poniéndolas en el Thermomix unos segundos en velocidad 6 (echar también el higadito y la molleja si hemos optado por ponerlos). Triturar hasta que quede una masa bien homogénea.

Sacar y reservar.

Trocear la cebolla bastante y añadir el aceite unos segundos en velocidad 4.

Programar 10 minutos en a 100º en velocidad 1. Una vez pasado este tiempo poner 5 minutos más en velocidad 1 y temperatura Varoma.

Añadir la carne, salar y programar 15 minutos a 100º velocidad 1.

Es el momento de las espinacas. Escurrirlas antes para que no suelten tanto caldito y poner 5 minutos a 100º velocidad 2.

Una vez pasado ese tiempo programar unos segundos en velocidad 4 o 5 para que se triture todo junto y quede uniforme.

Sacar las placas y disponerlas sobre un paño de cocina limpio para que escurran un poco.

Poner un poco del relleno sobre cada canelón y enrollar.

Poner en la bandeja.

Es el momento de la bechamel. Para ello poner todos los ingredientes 8 minutos, 100º en velocidad 3.

Echar la bechamel sobre los canelones y luego el queso rallado.

Antes de servir dar un golpe de grill para dorar el queso.








CANELONES DE SETAS

INGREDIENTES:



300 g de boletus edulis(o lo k tengáis)
5 lonchas de jamón serrano
2 cebollas
1 brick de 200 de nata liquida
1 cucharada de maicena
25 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Poner 1/2 cubilete de aceite en el vaso y programar 5 minutos velocidad 1 temperatura 100º.

Añadir la cebolla en dados, 10 minutos velocidad 1, temperatura 100º.

Añadir los boletus y los 25 g de mantequilla 10 minutos más a velocidad 1 temperatura 100º.

Poner el jamón cortado en dados picados y una cucharada de maicena. Y la nata liquida, 10 minutos más a temperatura 100º velocidad 1. Salpimentar.

Cuando está lo trituramos todo unos 6 segundos a velocidad 4, y ya está listo para rellenar los canelones o la lasaña.

Hacer una bechamel y añadir a los canelones.

CANELONES FRIOS

INGREDIENTES:



½ lechuga
3 huevos cocidos
2 lonchas de jamón cocido
2 latas de atún
Mayonesa
20 placas de canelones

ELABORACIÓN:

Cocer los canelones y reservar.

Cocer los huevos.

Poner en el vaso 2 hojas de lechuga con las lonchas de jamón y 2 huevos cocidos. Trocear 3 segundos a velocidad 4.

Sacar del vaso y añadir el atún y un poco de mayonesa para que se una mejor.

Rellenar los canelones con la mezcla.

Trocear el resto de la lechuga 2 segundos a velocidad 4 y hacer una cama con ella para colocar aquí los canelones.

Adornar con un poco de mayonesa por encima y el otro huevo cocido.

CANELONES ROSSINI

INGREDIENTES:



36 placas de canelones precocidos
150 g de queso parmesano o emmenthal
400 g de carne de ternera picada
1 cebolla
400 g de carne de cerdo picada
Sal y pimienta
200 g de jamón cocido (opcional)
2 latitas de paté
Un cubilete de agua
1 cubilete de aceite
2 pastillas de caldo
1 taponcito de jerez
200 g de champiñones limpios
1 ramita de apio
6 cucharadas de tomate (natural o frito)
Para la bechamel:
1 l de leche
90 g de mantequilla
100 g de harina
10 g de aceite
Sal, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN:

Poner los canelones a remojo en agua caliente con un chorrito de aceite.

Trocear en el vaso el queso y rallarlo pulsando el botón turbo 5 veces, pasar a velocidad 5-7-9 y una vez bien rallado, reservar.

Sin lavar el vaso, poner en él la cebolla, el apio, los champiñones, el tomate y el aceite. Programar 16 segundos a velocidad 3 ½. Bajar los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso con la espátula y programar 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 2.

Añadir las carnes, el jamón, la pechuga, un chorrito de jerez, el caldo, sal y pimienta. Programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Si queda un poco líquido, programar 5 minutos a la misma velocidad y en temperatura Varoma.

Incorporar el paté y triturar 10 segundos a velocidad 3 ½.

Rellenar los canelones y colocarlos en una fuente de horno untada con mantequilla.

Para la bechamel:
Poner los ingredientes en el vaso y programar 15 minutos, temperatura 90º y velocidad 3.

Una vez acabada, echarla por encima y cubrirla de queso rallado. Poner a gratinar.

CAZUELA DE FIDEOS CON MARISCO

INGREDIENTES:

5 puñados de fideos para fideuá
14 langostinos pequeños
14 anillas de calamar
10 almejas
1 patata mediana
Media cebolla
1 diente de ajo
40 g de pimiento rojo
40 g de tomate frito
750 ml de agua
Medio vaso de sidra
35 g de aceite de oliva
Preparado para paella
Sal



ELABORACIÓN:

Pelar los langostinos, reservar los cuerpos y con las cabezas y las pieles hacer un fumet. Para ello echar en el vaso 450 g de agua y las pieles y cabezas de los langostinos, programar 10 minutos, 100º, velocidad 5. Colar el fumet y reservar.

Enjuagar el vaso, secar y triturar la cebolla, el ajo y el pimiento. Agregar el tomate y el aceite, programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3.
Terminados los 7 minutos, agregar la sidra y volver a programar 5 minutos, misma temperatura y velocidad.

Poner la mariposa y añadir al vaso el fumet, el resto del agua, las almejas, la patata en trozos pequeños y las anillas de calamar. Programar 10 minutos, 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Echar los fideos, el preparado de paella y la sal. Programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Faltando 2 minutos para terminar el tiempo programado, añadir los langostinos. Dejar reposar unos minutos antes de servir.

CUSCÚS MARROQUÍ AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:



4 ramitas de cilantro fresco (sólo las hojas) (se puede sustituir por 1/2 cucharadita de cilantro molido)
4 ramitas de perejil fresco (sólo las hojas)
2 cebollas cortadas por la mitad
500 g de carne de cordero o pollo, deshuesada y cortada en trozos
3 cucharaditas de sal, y un poquito más
1/2 cucharadita de pimienta
Unas hebras de azafrán (0,2 g)
90 g de aceite de oliva
3 zanahorias
Orégano
1 nabo (opcional)
1 calabacín con piel
1 cucharada de canela molida
1 cucharadita de jengibre molido
550 g de agua
500 g de cuscús
100 g de uvas pasas
30 g de azúcar
260 g de garbanzos en conserva, escurridos

ELABORACIÓN:

Introducir el cilantro y el perejil en el vaso y trocear 5 segundos a velocidad 8. Sacar y reservar.

Trocear las cebollas 4 segundos a velocidad 4. Añadir la carne, 2 cucharaditas de sal, la pimienta, el azafrán y 40 g de aceite de oliva, y programar 10 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Mientras, cortar las zanahorias, el nabo y los calabacines en rodajitas o trozos pequeños.

Añadir las verduras troceadas, el cilantro y el perejil, la canela, el jengibre y el agua en el vaso, y programar 15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Mientras, poner el cuscús dentro de un cuenco con 1 cucharadita de sal, 500 g de agua fría y 50 g de aceite de oliva, con un poco de cilantro molido y una pizca de orégano. Frotar el cuscús con las manos para eliminar el almidón y dejar hidratar 5 minutos.

Añadir al vaso las pasas, el azúcar y los garbanzos. Introducir la sémola de cuscús en el Varoma (directamente, sin recipiente ni nada). Poner el Varoma en su posición y programar 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Servir en el plato el cuscús con la carne y la salsa.

Su sabor mejora de un día para otro.

ENSALADA DE ARROZ CON VERDURA Y ALMENDRAS FILETEADAS

INGREDIENTES:



1 litro de agua
200 g de arroz basmati de grano largo
50 g de almendras fileteadas
2 pimientos
4 tallos de apio
2 cebolletas
2 huevos duros
1 ramillete de menta fresca
1 cubilete de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre
Chile rojo

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el agua y programar 8 minutos, 100º, velocidad 2.

Añadir el arroz al vaso y cocer 7 u 8 minutos a 100º en velocidad 1. Mirar si el grano está al dente. Escurrir con el cestillo y pasar bajo el agua del grifo unos segundos para enfriar el grano. Dejar que escurra otra vez y reservar.

Triturar los pimientos, la cebolla y el apio en trozos, junto con los huevos duros pelados y la menta 5 segundos a velocidad 3.

Preparar el aliño mezclando el chile con el aceite y el vinagre durante 30 segundos a velocidad 4.

Mezclar el arroz escurrido, con las verduras y remover. Cubrir con la salsa de aliño.

Reservar en frío unos minutos y decorar el plato con almendras fileteadas en láminas.

ENSALADA DE PASTA

INGREDIENTES:



750 g de agua
250 g de pasta
1 lata de guisantes
1 lata de maíz
1 lata de aceitunas
2 latas de atún
Mayonesa
Huevos cocidos
Sal
Aceite

ELABORACIÓN:

Poner los 750 g de agua, la sal y el aceite a 100º durante 10 minutos a velocidad 1.

Después, echar la pasta a 100º durante 10 minutos a velocidad cuchara.

Cuando esté hecho, escurrirlo.

Mezclar con los guisantes, maíz, aceitunas, y atún picado.

Poner la mayonesa y por último los huevos cocidos.

ENSALADA DE PASTA I

INGREDIENTES:



200 g de pasta
1 buen puñado de sal
Un chorrito de aceite
750 g de agua
50 g de cebolleta
50 g de pimiento rojo
50 g de pimiento verde
1 latita pequeña de aceitunas sin hueso
1/2 latita pequeña de maíz dulce
2 latitas de atún en aceite
10 g de vinagre de Módena o normal
10 g de salsa de soja
10 g de aceite
5 g de mostaza

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, el aceite y la sal. Programar 6 minutos, temperatura. Varoma, velocidad 2. Al terminar el tiempo, añadir por el bocal la pasta y programar el tiempo que indique el paquete a temperatura 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Colocar el cubilete un poco de lado.

Una vez terminado el tiempo, escurrir la pasta y poner bajo el grifo para parar la cocción. Reservar en una ensaladera.

Sin lavar el vaso, aprovechar que está caliente para pasar un papel de cocina y secar más cómodamente. Quitar el giro a la izquierda y añadir los pimientos y la cebolla a trozos homogéneos. Triturar 7 segundos a velocidad 4. Reservar en la ensaladera.

Escurrir el aceite de las dos latitas de atún en la ensaladera y ponemos el atún y las aceitunas en el vaso. Añadimos el vinagre, la soja, el aceite, la mostaza y programar 2 segundos a velocidad 4.

Reservar en la ensaladera y añadir el maíz.

Remover todo con una cuchara y rectificar de sal. Guardar en la nevera tapado y dejar reposar un mínimo de 2 horas.

Al servir, remover de nuevo y si es necesario añadir algo de aceite, para soltar la pasta.

FAGOTINIS DE PERA Y PASTA FRESCA

INGREDIENTES:



Para la pasta fresca:
8 yemas de huevo
100 g de agua
500 g de harina de trigo
20 g de aceite de oliva sabor suave
1 cucharadita de sal fina
Para el relleno de peras:
200 g de peras
2 yemas de huevo
100 g de queso curado en lonchas
50 g de parmesano rallado
Sal, pimienta negra molida, nuez moscada
Para la salsa:
200 g de gorgonzola
1,5 cubiletes de nata
Pimienta blanca molida

ELABORACIÓN:

Preparar la masa de la pasta con todos los ingredientes, amasando 1 minuto a velocidad 5.

Pasar a una mesa enharinada y amasar brevemente a mano haciendo una bola. Cubrir con film transparente y dejar reposar media hora.

Cocer las peras peladas y en trozos 10 minutos, a 100º, velocidad 1 con un poco de agua, lo justo para cubrirlas. Escurrir y triturar junto con las yemas, los quesos, un poco de sal, pimienta y nuez moscada, unos segundos a velocidad 3. Dejar enfriar y reservar.

Extender la masa una vez haya reposado, usando un rodillo, hasta que quede muy fina. Si se tiene máquina de amasar pasta, pasarla varias veces por el rodillo, empezando por el grosor más grande y bajando hasta la penúltima marca.

Cortar con cortapastas circular, rellenar con una cucharadita del relleno de peras y cerrar los paquetitos apretando el extremo, haciendo como pequeñas bolsas.

Cuando se tenga lista la pasta cocer en agua con sal unos 6-8 minutos, unos pocos cada vez. Escurrir y servir con la salsa hecha, calentando el queso con la nata y pimienta blanca, 4 minutos, a 100º, velocidad 3.

Si se quiere acompañar de un poco de parmesano rallado.

FIDEOS CON POLLO Y SETAS

INGREDIENTES:



425 g de pechuga de pollo
200 g de fideos de arroz
200 g de setas ó champiñones
1/2 cebolla
1 puerro
80 g de salsa de soja
Una pizca de jengibre rallado (opcional)
150 ml de caldo de pollo
40 g de aceite de oliva
40 g de aceite de girasol
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Cortar la cebolla en 4 trozos y el puerro en rodajas de 2 cm. Antes de añadir los ingredientes poner la mariposa sobre las cuchillas. Rehogar en ambos aceites, la cebolla, el puerro y los champiñones, programando 12 minutos, 100º, velocidad 1.

Incorporar el pollo cortado en dados, la soja y el caldo. Cocinar 16 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1, sin quitar la mariposa. Rectificar de sal, pimienta y jengibre.

Servir el pollo con la verdura, los champiñones y fideos de arroz fritos, en un poco de aceite. Espolvorear con cebollino liofilizado o semillas de sésamo.

FIDEUA

INGREDIENTES:



Para el fumet:
70 g de aceite de oliva
250 g de gambas
500 g de agua
Para el sofrito:
50 g de aceite
100 g de tomate natural triturado
100 g de pimiento verde
50 g de cebolla
2 dientes de ajo
2 pastillas de caldo
Pimienta recién molida
Cayena (opcional)
½ cubilete perejil picado
Azafrán
250 g de anillas de calamar
250 g de rape congelado y troceado (limpio sin hueso, ni piel)
250 g de fideos especiales para fideuá

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el aceite del fumet (70 g) y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½.

Añadir las cabezas de las gambas y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½. Incorporar el agua del fumet y programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Colar y reservar para el final.

Lavar el vaso y la tapadera.

Poner los ingredientes del sofrito y programar 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

Pesar el fumet que habíamos reservado y complementar con agua hasta llegar a 750 g. Programar 8 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara. Añadir las

anillas de calamar, el rape y los fideos, y programar temperatura 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda. El tiempo será el que indica el paquete de los fideos.Al acabar el tiempo, agregar los cuerpos de las gambas. Dejar reposar 5 minutos.

LASAÑA CON BECHAMEL SIN LECHE

INGREDIENTES:



Para la lasaña:
18 placas de lasaña precocida
600 g de carne picada
1 pimiento verde
1 cebolla
1 tomate
100 g de setas variadas
50 g de jamón serrano
1 chorrito de brandy
50 g de aceite de oliva
Sal
Orégano
Pimienta

Para la bechamel:
800 cl de bebida de soja (o leche de soja)
60 g de harina
10 g de aceite de oliva virgen
Nuez moscada
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix el jamón serrano y picar durante unos segundos a velocidad 4 y reservar.

Poner la carne picada y picar un poco más durante unos segundos a velocidad 5 y reservar.

Echar la cebolla, el pimiento, el tomate y las setas y picar durante 5 segundos a velocidad 4. Agregar el aceite de oliva y rehogar 5 minutos, 100º, velocidad 1.

Añadir la carne, el jamón, el chorrito de brandy, orégano, sal y pimienta y cocinar 20 minutos, 100º, velocidad 1 1/2.

Reservar el relleno.

Mientras se va a preparar la bechamel, poner en un recipiente con agua caliente las placas de lasaña para que se vayan hidratando.

Poner los 10 gramos de aceite durante 2 minutos a 100º, velocidad 2 para que se caliente. Añadir la harina y rehogarla 2 minutos a 100º, velocidad 2. Añadir la bebida de soja, nuez moscada, pimienta y sal y calentar 9 minutos, 100º, velocidad 4.

Poner 6 placas de lasaña en una bandeja y cubrir con el relleno. Poner otra capa de placas y volver a cubrir. Colocar la última capa de lasaña y cubrir con la bechamel.

Espolvorear con queso rallado e introducir en el horno 10 minutos a 180º. Gratinar y servir.

LASAÑA DE ATÚN

INGREDIENTES:



200 g de bonito (o atún) en aceite
130 g de cebolla
2 dientes de ajo
100 g de pimiento verde
100 g de pimiento rojo
Sal y pimienta
Lata de tomate triturado
600 g de bechamel
Queso rallado abundante
1 caja de pasta para lasaña precocida

ELABORACIÓN:

Remojar la pasta de lasaña en agua caliente durante 30 minutos.

Calentar el aceite 4 minutos, 100º, velocidad 2. Para hacer el sofrito de la cebolla, los pimientos y los ajos, programar 15 minutos, 100º, velocidad 1. Añadir la lata de tomate y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Introducir el atún troceado bien escurrido, sal, pimienta y mezclar bien con la espátula.

Hacer una bechamel no muy espesa.

Montar la lasaña poniendo una capa de pasta y una de sofrito hasta acabar con una de pasta. Verter la bechamel por encima y espolvorear con abundante queso recién rallado.



LASAÑA DE BACALAO Y ESPINACAS

INGREDIENTES:



500 g de bacalao
250 g de espinacas
2 cebollas
4 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva
200 g de queso mozzarella rallado
Para la salsa bechamel:
600 g de leche
50 g de harina
40 g de mantequilla
Sal, pimienta y nuez moscada
Placas de lasaña verde

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite de oliva y picar 3 segundos en velocidad 4 y después programar 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir el bacalao sin piel ni espinas, las espinacas y programar 10 minutos, a 100º, velocidad cuchara. Al terminar programar 4 segundos en velocidad 4 para deshacer el bacalao.

Sacar, reservar y si tiene un poco de caldo escurrirlo.
Sin lavar el vaso hacer la bechamel colocando todos los ingredientes en el vaso y programar 8 minutos a 90º, velocidad 4.

Mezclar con el bacalao, reservando un poco para cubrir la lasaña.
Poner en una fuente capas alternas de lasaña y bacalao, terminado con una capa de lasaña que se cubre con la bechamel reservada.

Espolvorear con el queso rallado y llevar al horno para cocer la lasaña y gratinar.

LASAÑA DE CALABAZA

INGREDIENTES



9 placas de lasaña precocidas
600 g de calabaza
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cebolla
90 g de aceite
400 g de tomate triturado
Sal
Pimienta negra molida
Para la bechamel ligera:
50 g de aceite
50 g de cebolla
600 g de calabacines pelados
200 g de leche desnatada
Sal, pimienta y nuez moscada al gusto
4 quesitos desnatados

ELABORACIÓN:

Poner las placas a remojo.

Poner en el vaso la calabaza, y picar 4 segundos a velocidad 5. Sacar y reservar.

Poner en el vaso los pimientos y la cebolla y picar 2-3 segundos en velocidad 5.

Agregar la calabaza que estaba reservada y añadir el aceite. Programar 15 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma.

Cuando termine, agregar a lo anterior el tomate, la sal y la pimienta y programar 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Sacar y reservar.

Para hacer la bechamel ligera: Echar en el vaso el aceite, y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar la cebolla y los calabacines y rehogar 7 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1 y 1/2.

Agregar la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Programar 15 minutos, a temperatura 100º en velocidad 1.

Triturar 15 segundos en velocidad 5.

Añadir los quesitos y triturar otros 15 segundos en velocidad 5. (Si no ha quedado homogéneo, poner unos segundos más.)

Poner una capa de placas, cubrir con parte de la verdura, otra capa de placas, y seguir alternando así. Terminar cubriendo todo con la bechamel ligera.

Cubrir con queso rallado, y gratinar.














LASAÑA DE CARNE PICADA Y SETAS

INGREDIENTES:



12 placas de lasaña
Sofrito:
50 ml de aceite
100 g de cebolla
25 g de pimiento verde o rojo
1 bote pequeño de tomate triturado
Para el relleno:
500 g de carne picada
200 g de setas o champiñones
1 pastilla de caldo
Sal
Queso fundir y gratinar
Bechamel:
400 ml de leche
40 g de harina
30 g de mantequilla
Nuez moscada (opcional)
Sal

ELABORACIÓN:

Rallar el queso, en el Thermomix, unos segundos a velocidad 7.

Poner en el vaso, los ingredientes del sofrito (menos el tomate) triturar 15 segundos, velocidad 5.

Bajar los residuos de las paredes con ayuda de la espátula, añadir el tomate, programar 7 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir la carne y programar 15 minutos a la misma temperatura y velocidad. Cuando falten 5 minutos para terminar el tiempo programado, añadir por el bocal las setas cortadas finas, la sal y la pastilla de caldo. Sacar del vaso y reservar.

Bechamel: en el vaso, poner la leche, la harina, la mantequilla y sal, mezclar 10 segundos a velocidad 5. A continuación, programar 8 minutos, 100º, velocidad 3.

En una fuente poner placas de lasaña, capa de salsa, placa de lasaña, capa de salsa, capa de lasaña y cubrir con bechamel y queso rallado.

Introducir en el horno a 180º durante 15 minutos.

LASAÑA RÁPIDA DE GAMBAS Y MERLUZA

INGREDIENTES:

3 placas de lasaña de las que no necesitan cocción
1/2 cebolla
1 zanahoria pequeña
1 cucharadita de aceite
80 g de gambas peladas
1 filete de merluza
Agua
Sal
Queso rallado



Para la bechamel en el microondas:
1 vaso de leche
1 cucharada sopera de harina
Sal
Pimienta
Nuez moscada

ELABORACIÓN:

Hidratar las placas de lasaña con agua caliente.

Cocer el pescado con agua y sal y reservar desechando el agua. Trocear cuando esté frío.

Pelar la cebolla y la zanahoria y cortar en trozos regulares, poner en el vaso del Thermomix, picar 3 segundos en velocidad 4. Añadir el aceite y sofreír 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Mientras se sofríe la verdura, hacer la bechamel en el microondas:

Poner un vaso de leche, una cucharada de harina, sal, pimienta y nuez moscada programando 1 minuto al máximo. Sacar y remover. Repetir hasta tres minutos o hasta que esté espesa la bechamel (recordar que cuando enfría espesa un poco más).

Cuando esté la verdura sofrita, añadir el pescado, las gambas y un poco de la bechamel y remover con la espátula.

Escurrir las placas de lasaña y montar, una capa de pasta, otra de pescado y verdura y así hasta terminar con una de pasta.

Poner la bechamel por encima y el queso rallado.

Introducir en el horno 10 minutos a 200º y gratinar hasta dorar.

MACARRONES CON CARNE

INGREDIENTES:



1/2 cebolla
60 g de aceite de oliva
400 g de tomate triturado natural
Sal
Orégano
400 g de carne
425 g de agua
250 g de macarrones

ELABORACION:

Poner en el vaso la cebolla partida en cuartos y trocear 6 segundos, velocidad 4. Colocar la mariposa, añadir el aceite y programar 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar el tomate junto con la sal y el orégano, sofreír todo 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Acabado el tiempo, agregar la carne, y programar 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el agua y programar 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo añadir los macarrones y programar el tiempo que indique el paquete de pasta a temperatura Varoma, velocidad 1.

Servir con queso rallado y gratinar unos minutos en el horno.

MACARRONES CON JAMÓN Y CHORIZO

INGREDIENTES:

125 g de queso (parmesano o manchego semicurado) en un trozo
100 g de jamón serrano, cortado en trozos de 1 centímetro de grosor aproximadamente
100 g de chorizo en rodajas de 1 centímetro aproximadamente, o bien 100 gramos de choricitos pequeños picantes
120 g de cebolla
60 g de aceite de oliva virgen extra
400 g de tomate natural triturado
Sal al gusto
Orégano al gusto
425 g de agua
250 g de macarrones



ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el queso partido en cuatro trozos regulares y rallar en velocidad 10 durante 10 segundos. Verter en un plato y reservar.

Sin lavar el vaso, trocear el jamón con 5 ó 6 golpes de turbo. Sacar a un plato y reservar. Seguidamente, trocear el chorizo con 4 golpes de turbo.

Añadir al jamón. Poner en el vaso la cebolla partida en cuartos y trocear 4 segundos en velocidad 4.

Colocar la mariposa en las cuchillas, añadir el aceite y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación, incorporar el tomate, junto con la sal y el orégano. Sofreír todo durante 10 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1.

Acabado el tiempo, agregar el chorizo y el jamón. Rehogar 3 minutos en temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el agua y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, incorporar los macarrones y programar el tiempo que indique el paquete de pasta, a temperatura Varoma, velocidad 1. Servir los macarrones espolvoreados con el queso rallado.

MACARRONES CON SALSA LIGERA

INGREDIENTES:



2 tomates maduros
1 diente de ajo
1 cebolla
500 g de agua
Sal, pimienta
Perejil y orégano

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso del Thermomix 500 g de agua.

Poner el cestillo y dentro de él los tomates, la cebolla y el ajo. Cocer 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Pasado el tiempo sacar del cestillo, vaciar el agua que quede en el vaso y pasar la salsa triturándola muy bien.

Añadir unas hojas de perejil y orégano.

Se le puede añadir atún, jamón de pavo

MACARRONES CON TOMATE

INGREDIENTES:



40 g aceite
1/2 cebolla
1 bote de 1/2 kg de tomate
Agua (más o menos la misma cantidad que de tomate)
250 g macarrones
Sal
1/2 cucharadita de azúcar
Chorizo, bacón, jamón…

ELABORACIÓN:

Hacer un picadillo con el jamón, chorizo… en el Thermomix. Basta con programar 5 segundos a velocidad 4. Reservar.

Poner el aceite y la cebolla en cuartos y triturar unos segundos en velocidad 6. Programar 3 minutos a 100º en velocidad 3.

Agregar el picadillo y programar 1 minuto a 100º en velocidad 1, giro a la izquierda.

Añadir el tomate y programar 10 minutos a 100º en velocidad 1, giro a la izquierda.

Agregar el agua, la medida es el mismo bote de tomate, y programar 4 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda.

Colocar la mariposa y echar la sal, el azúcar y los macarrones con la máquina en marcha 10 minutos a 100º en velocidad 1, giro a la izquierda.

Poner en una fuente y cubrir con queso. Meter en el horno a gratinar.

MACARRONES EXPRESS

INGREDIENTES:



250 g de macarrones
450 g de agua
250 g de tomate frito
20 g de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón dulce (opcional)
1 pizca de ajo molido (opcional)
1 cucharada de orégano u otra hierba
2 latitas de atún escurrido

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el vaso y programar 12 minutos, a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Cuando se pare, añadir el atún.

Se puede gratinar en el horno con un poco de queso rallado por encima.

PASTA AMORE CON SALSA DE MASCARPONE Y BRANDY

INGREDIENTES:



Pasta en forma de corazón
Aceite de oliva
Media cebolla
2 dientes de ajo
1 terrina de queso mascarpone
1 cubilete de Brandy
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Cocer la pasta con agua y sal y reservar.

Poner en el vaso el aceite de oliva y calentar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la cebolla y los dientes de ajo y triturar 5 segundos en velocidad 5.

Pochar la cebolla durante 6 minutos, en temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir el Brandy y mezclar durante 1 minuto a temperatura Varoma (para que se evapore el alcohol) en velocidad 1.

Añadir el queso y mezclar durante 2 minutos en velocidad 2.

Mezclar la salsa con la pasta ya cocida y reservada, salpimentar y servir caliente.

PASTA CASERECCE CON SALSA PATRICIA

INGREDIENTES:



400 g de pasta
1.200 g de agua para la pasta
1 cucharada de aceite para hervir la pasta
Para la salsa Patricia:
50 g aceite de oliva
150 g cebolla
50 g bacón ahumado
1 ajo
100 g de tomate frito
100 g de nata
150 g de leche
Sal y pimienta negra molida

ELABORACIÓN:

Verter el aceite, cebolla, ajo y bacón en el vaso y programar 6 segundos velocidad 5-7-10.

Bajar los ingredientes que hayan quedado por las paredes con la espátula y volver a programar 7 minutos temperatura 100º, velocidad 4.

Añadir la nata, la leche, el tomate frito, la sal y la pimienta y programar 6 minutos, temperatura 90º velocidad 3. Una vez terminado vaciarlo a un bol.

COCCION PASTA:

Seguidamente y sin limpiar el vaso añadir el agua para la cocción de la pasta, con una cucharada de aceite y la sal y programar 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Cuando termine añadir la pasta por el bocal del cubilete y programar el tiempo que indique el paquete de pasta a temperatura 100, velocidad cuchara. Una vez terminada la cocción, escurrir y agregar la pasta a la salsa.

PASTA CON PISTACHOS Y GORGONZOLA

INGREDIENTES:



300 g tallarines o cintas
100 g de pistachos
40 g de aceite
200 g de champiñones laminados
1 cucharada de queso Gorgonzola por persona
50 g de leche o nata

ELABORACIÓN:

Cocer la pasta según el fabricante.

Elaborar la salsa de la siguiente manera:

Poner los pistachos en el vaso, triturar unos 3 segundos a velocidad 6. Sacar y reservar.

Echar en el vaso 40 gramos de aceite, calentar 1 minuto e incorporar la bandeja de champiñones laminados. Programar 8 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda velocidad cuchara. Añadir el queso gorgonzola, 50 gramos de leche o nata, programar 5 minutos, temperatura 100, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Transcurridos 3 minutos sin parar la maquina incorporar los pistachos por el bocal.

Mezclar la salsa con la pasta.





PASTA CON SALMÓN Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES:



125 g por persona de pasta al gusto (espaguetis, tallarines, macarrones...)
250 g de agua por persona
1 brick de nata líquida para cocinar
1/2 cebolla en juliana
100 g de salmón ahumado
1 rodaja de queso de cabra por persona
50 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Echar agua, sal y el aceite en el vaso y cocer la pasta, programar 7 minutos, temperatura 100º y velocidad 1.

Agregar la pasta por el bocal del cubilete y programar el tiempo que indique el paquete de la pasta, temperatura 100 º, velocidad cuchara.

Escurrir con el cestillo o el recipiente del Varoma y reservar la pasta cocida. A continuación colocar la mariposa en las cuchillas, echar la cebolla y poner unos 4-5 minutos, a 100º, velocidad 1. TH31 giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Después echar el salmón cortado en trocitos, la nata y ponerlos unos 3-4 minutos a la misma temperatura y velocidad. TH 31 giro a la izquierda, velocidad cuchara (en la 21, velocidad 1 y mariposa en las cuchillas).

Cuando acabe el tiempo, juntarlo con la pasta, echar todo en una fuente de horno.

Colocar encima las rodajas de queso y al horno a gratinar.






PASTA CON SALSA DE GAMBAS Y ATÚN

INGREDIENTES:



4 dientes de ajo
25 g de aceite de oliva
1 lata grande de atún al natural
150 g de gambas
300 g de nata liquida
Sal, pimienta
400 g de pasta

ELABORACIÓN:

Cocer la pasta en gran cantidad de agua hirviendo y salada. Escurrir.

Mientras tanto, poner 25 g de aceite de oliva en el vaso del Thermomix 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

A velocidad 5 añadir el ajo, picar algunos segundos y programar 100º, velocidad 1 durante 3 minutos.

Añadir las gambas 3 minutos, 100º, velocidad 1.

Añadir la nata y el atún programar 10 minutos, 100º, velocidad 1. Si la salsa no está demasiado espesa, poner de nuevo temperatura Varoma durante 2 minutos, velocidad 1.

Poner la salsa en la pasta.

Servir caliente.

PASTA FRESCA, MODO DE HACERLA EN THERMOMIX

EJEMPLO DE TALLARINES CON GULAS

PASTA FRESCA:





INGREDIENTES:

400 g harina de fuerza

4 huevos
1/2 cucharada de sal
40 cl. de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

Programar 10 segundos a velocidad 4, y luego 5 minutos a velocidad Espiga.



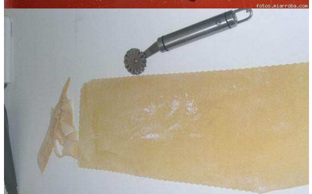
Sacar la bola, envolver en film transparente y a la nevera, como mínimo 3 horas.

Luego ir sacando porciones para pasarlas por la máquina de pasta.

Paso a paso de la pasta fresca:

Después de hacer una bola de pasta en máquina o a mano (por cada 100 g de harina, echar 1 huevo y una pizca de sal).







Repartir en bolas más pequeñas.

En una superficie bien limpia y enharinada ir extendiendo la masa poco a poco. Cerrar la masa en 3 y volver a estirar. Ir dejando unas sabanitas para reservar enharinadas.

Con un simple cortapastas y un buen cuchillo ir dando formas a las sabanitas

Placas de lasaña

Con triángulos se pueden hacer fusilis para rellenar de

queso por ejemplo.

Si se enrolla la sabanita, con un cuchillo se pueden hacer tallarines, simplemente hay que desenrollar y dejar en harina mientras se hacen más.












TALLARINES CON GULAS



Filetear 8-10 ajos, quitar las semillas a la guindilla o cayena que se vaya a usar, y saltear en una sartén con aceite de oliva. Justo cuando cambia el color del ajo, echar 2 bandejitas de gulas y saltear bien. Mientras, se está cociendo la pasta en agua con sal, 5 minutos. Sacar la pasta, colar y agregar las gulas.

Servir al momento.





PASTA MARGARITAS CON CHIPIRONES PICANTES

INGREDIENTES:



400 gr de pasta, yo he usado la de margaritas
12 chipirones picados en rodajas
1/2 cebolla
1 tomate maduro cortado en dados
2 dientes de ajo
Perejil
300 gr de tomate triturado
1 vasito de vino blanco
1 guindilla
1 cucharadita de pimentón dulce
Sal
1 pastilla de caldo (opcional)
50 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla, el ajo y el perejil unos 8 segundos a velocidad 4, echar la guindilla picada, el aceite, el tomate cortado en daditos y programamos 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Incorporar el tomate triturado y rehogar 6 minutos misma temperatura y velocidad. Echar los calamares y el vino, programar 15 minutos, misma temperatura e igual velocidad.

Condimentar con sal o con pastilla de caldo y dar otros 5 minutos. Cuando termine la cocción mirar si los chipirones están blandos, si no es así dejar unos minutos más.

Si la salsa queda espesa añadir agua y si es el caso contrario poner otros 4 ó 5 minutos para que evapore.

Mientras cocer la pasta al gusto o según indica el paquete.

Servir en una fuente con la salsa por encima.

RISSOTO CON BRÓCOLI Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES:



½ cebolla
2 dientes de ajo
60 g de aceite de oliva
500 g de arroz arbóreo
50 g de vino blanco
1 l de caldo de verduras
3 ramilletes de brócolis
½ rulo pequeño de queso de cabra
25 g de mantequilla
25 g de queso parmesano rallado
sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla y los dientes de ajo pelados en el vaso y picarlos durante 5 segundos en velocidad 5. Añadir el aceite de oliva y los brócolis cortados en trocitos y rehogar durante 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara con giro a la izquierda.

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir el arroz y el vino y programar 1 minuto, temperatura 100º, velocidad cuchara con giro a la izquierda.

Volver a programar 1 minuto, temperatura 100º, velocidad cuchara con giro a la izquierda pero ahora sin en cubilete para que el vino se evapore.

Programar ahora 16 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara con giro a la izquierda e ir añadiendo a poco y poco el caldo de verduras por el bocal.

Al terminar añadir el queso de cabra, la mantequilla y el queso parmesano y programar 3 minutos, velocidad cuchara con giro a la izquierda solamente para derretir los quesos y la mantequilla y mezclarlos en el risotto.

Servir de inmediato sazonado con pimienta negra recién molida.

RISSOTO CON SETAS, CALABACÍN Y PIÑONES

INGREDIENTES:



1 cebolla
1 ajo
1/2 cubilete de vino blanco
2 cucharadas de aceite de oliva
300 g de arroz de grano redondo
2 puñaditos de setas deshidratadas
1 calabacín
20 g de piñones
1 l de caldo
sal
40 g de queso parmesano
1 cucharada de mantequilla
perejil picado
Las setas deshidratadas se pueden sustituir por 200 gr. de cualquier variedad de setas (champiñones, cardo, boletus...)

ELABORACIÓN:

Rallar el queso parmesano 15 segundos velocidad 5-10. Reservar. Picar la cebolla y el ajo, 4 segundos velocidad 4, bajar los restos de las paredes del vaso. Añadir el aceite y sofreír 7 minutos 100º velocidad 1. Poner la mariposa y rehogar las setas 5 minutos 100º velocidad 1 (las setas tienen que estar hidratadas, meterlas en agua caliente al menos 30 minutos). Añadir el arroz por el bocal programar 3 minutos 100º velocidad 1 para rehogarlo.

Añadir por el bocal el vino y tenerlo 1 minuto 100º velocidad 1. Verter el caldo y programar 20 minutos 100º velocidad 1. Mientras tostar en una sartén sin nada de grasa los piñones y reservar. Cuando falten 5 minutos coger el calabacín con piel y rallarlo con los agujeros grandes de un rallador, añadir al vaso junto con la sal. Retirar del vaso y verter el arroz en una fuente, añadir la mantequilla, el queso rallado, los piñones tostados y perejil picado, mezclar bien y servir inmediatamente.

ROSELLATS

INGREDIENTES:



125 g de aceite de oliva
250 g de gambas
200 g de chipirones
Media cebolla
150 g de tomate rallado
2 dientes de ajo
1 l de caldo de pescado aprox.
500 g fideo fino del nº2
Pimentón dulce
Azafrán
Sal

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla y el ajo con varios golpes de turbo, debe quedar muy fino. Reservar.

Poner en el vaso medio cubilete de aceite junto con los chipirones y saltear 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro izquierda. Colar y volver a poner en el vaso los chipirones.

Añadir la cebolla reservada y el ajo, con medio cubilete de aceite y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Pasado el tiempo, incorporar el tomate rallado junto con el pimentón y programar 8 minutos más, a igual temperatura y velocidad. Reservar.

En una paella con un poco de aceite dorar los fideos un par de minutos y añadir el preparado del paso anterior. Dar unas vueltas y añadir las gambas. Incorporar el caldo de pescado caliente según necesidad de líquido, junto con unas hebras de azafrán, comprobar de sal y cocer a fuego medio unos 6 minutos.

Se puede acompañar de salsa alioli.

SPAGUETTI BOLOGNESA

INGREDIENTES:



1 cebolla
2 dientes de ajo
20 g de aceite
½ kilo de carne picada
½ kilo de tomate frito casero
Sal y pimienta
500 g de espaguetis

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla y los ajos, y programar 6 segundos en velocidad 4.

Añadir la carne picada, junto con la sal y la pimienta y programar 5 minutos, 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Añadir el tomate frito y programar otros 5 minutos, 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Cocer en una olla los espaguetis siguiendo las indicaciones del paquete.

Añadir a los espaguetis escurridos la salsa boloñesa y servir.

SPAGHETTI CARBONARA

INGREDIENTES:



1 diente de ajo
1 paquete de 250 g de pasta fresca o espagueti
200 g de bacon
1 cebolla
200 g de nata líquida
50 g de mantequilla
50 g de aceite
Parmesano
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Cocer la pasta en el Thermomix o en una olla.

Rallar el parmesano dando unos golpes de turbo y luego en velocidad máxima unos segundos. Reservar.

Poner el aceite y la mantequilla en el vaso y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Agregar la cebolla y el ajo, y trocearlos 4 segundos en velocidad 5.

Introducir el bacon, trocear unos segundos y programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Agregar la nata y programar 3 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Colocar los spaghetti en una fuente y verter la salsa por encima.

Espolvorear con parmesano rallado y servir.

SPAGHETTI CON ATÚN Y BECHAMEL

INGREDIENTES:



500 g de espaguetis
1 l y 1/2 de agua
1 chorrito de aceite
Un poquito de sal
Para el sofrito:
250 g de cebolla
5 dientes de ajo
3 latas de atún de 80 g, o más de la mitad de una de 400 g
7 gr. de aceite (usar el de la/s lata/s de atún)
Para la bechamel:
800 g de leche
80 g de harina (aproximadamente)
40 g de mantequilla
1 cucharada y media de aceite
Nuez moscada, pimienta negra y sal
Otros ingredientes necesarios:
Tomate frito
Queso rallado

ELABORACIÓN:

Para cocer la pasta:
Verter el agua, la sal y el aceite en el vaso y programar 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Cuando hierva el agua, programar 9 minutos (o el tiempo que ponga en el paquete de pasta), temperatura 100º, velocidad cuchara; echar los espaguetis por el bocal e ir apretando suavemente hacia dentro hasta que estén todos introducidos. Remover con la espátula de vez en cuando.

Con el vaso limpio de espaguetis, echar la cebolla y el ajo y programar 3-5 segundos en velocidad 4. Agregar el aceite del atún y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Añadir el atún desmenuzado y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 y 1/2.

Mientras, preparar la fuente y echar tomate frito en la base. Verter el sofrito encima y mezclar bien.

Remojar los espaguetis (pues se habrán quedado apelmazados), escurrir y verter sobre la fuente con el sofrito. Mezclar bien con dos tenedores de abajo arriba.

Sin lavar el vaso, hacer la bechamel: poner los ingredientes en el vaso y mezclar 10 segundos, velocidad 5. Después, programar 9 minutos, 100º, velocidad. 3.

Verter la bechamel sobre los espaguetis y mezclar muy bien.

Espolvorear con queso rallado y poner a gratinar en el horno.










SPAGHETTI CON CREMA DE CHAMPIÑONES Y JAMÓN CON AROMA DE SALVIA

INGREDIENTES:



300 g de pasta
200 g de champiñón fresco
100 g jamón serrano
150 ml vino blanco
200 ml leche (o nata)
1 cucharada de harina (en el caso de usar leche)
Sal y pimienta
Una pizca de salvia (opcional)
1 cebolla
2 dientes de ajo
50 ml aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Poner agua con sal en el vaso (aproximadamente un litro y medio) y llevar a ebullición unos 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad. 2. Añadir los espaguetis por el bocal y programar un minuto más del tiempo que estime el fabricante de la pasta velocidad, cuchara giro a la izquierda, 100º. Escurrir y reservar.

Poner el jamón en el vaso y trocear con un par de golpes de turbo y reservar.

Poner la cebolla y el ajo en el vaso y programar 4 segundos velocidad 5. Añadir el aceite y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Mientras, limpiar los champiñones y filetear.

Añadir la harina (si no se va a utilizar la nata) y programar 1 minutos, velocidad 2, temperatura Varoma. Cuando acabe, poner la mariposa y añadir el resto de los ingredientes y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 giro a la izquierda. Echar los espaguetis sobre la salsa y revolver bien.

TALLARINES A LA CARBONARA

INGREDIENTES:



400 g de cintas
150 g de beicon
500 g de nata líquida
4 yemas de huevo
150 g de cebolla
100 ml de vino blanco
100 g de queso parmesano rallado
1 cucharada de mantequilla
1, 5 l de agua
1 cucharada de aceite de oliva
perejil
pimienta molida
sal

ELABORACIÓN:

Echar el agua en el vaso del Thermomix, añadir la sal y el aceite.

Programar 12 minutos a 100º velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Incorporar la pasta y dejar hervir el tiempo que indique el fabricante. Escurrir, refrescar y reservar.

Pelar y trocear la cebolla, introducirla en el vaso y programar a velocidad 4 durante unos segundos, añadir el beicon picado, la mantequilla y programar 8 minutos a velocidad 2, temperatura Varoma.

Añadir el vino blanco y dejar 1 minuto.

A continuación, incorporar la nata, las yemas y el queso (reservar un poco), salpimentar y programar a 90º, velocidad 4 durante 4 minutos.

Mezclar los tallarines con la salsa y servir con un poco de parmesano rallado y perejil picado.

TALLARINES ALLA PUTANESCA

INGREDIENTES:



400 g de pasta
8 anchoas troceadas
2 ajos bien picados
40 cl de aceite de oliva
800 g tomate triturado muy maduro o de lata, con su jugo
2 cucharadas soperas de aceitunas negras troceadas en 4
2 cucharadas soperas de alcaparras
1 cucharada postre de orégano seco

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en el vaso.

Poner en el vaso 40 cl. aceite de oliva virgen extra durante 5 minutos a 100º velocidad 1. Añadir las anchoas troceadas y programar 5 minutos más a 100º en velocidad 1. Agregar 2 ajos bien picados y poner 3 minutos a 100º velocidad 1, Agregar los 800 g de tomate triturado y programar 5 minutos a 100º velocidad 1. Cuando rompa a hervir, bajar a 90º. Colar por chino o pasapuré para quitar pieles y semillas del tomate. Reservar.

Cocer 400 g de pasta, y escurrir, que quede bien suelta.

Mientras tanto, poner en el tomate reservado unas aceitunas negras troceadas en 4, las alcaparras y una cucharadita de orégano seco. Remover y añadir la pasta recién escurrida.

Tener preparado el picadillo de anchoas y ajo.

Mientras, mezclar el tomate con las aceitunas, las alcaparras y cuchara de orégano seco. Colar la pasta y servir.

Revolver con salsa putanesca, y añadir un chorrito de aceite de oliva y pimienta recién rallada por encima.






TALLARINES CON SALSA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:



250 g de tallarines
750 g de agua
250 g de carne picada
50 g de aceite
200 g de pimiento morrón
250 g de nata
50 g de leche
1 cucharada de harina de maíz
Queso rallado

ELABORACIÓN:

Poner el agua y un chorro de aceite en el Thermomix, y programar 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Echar los tallarines por el bocal y programar el tiempo que indique el paquete, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Sacar, pasar por agua fría y reservar.

Poner aceite en el Thermomix y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregar la carne y programar 5 minutos a la misma velocidad y temperatura. Reservar en un plato.

Poner la nata, la leche, los pimientos, sal y pimienta y triturar todo en velocidad máxima 10 segundos.

Echar la carne con la nata y programar 15 minutos, temperatura 90º, velocidad 1, giro a la izquierda.

Cuando termine, añadir la harina de maíz y programar 3 minutos más.

Echar en una fuente los espaguetis, mezclar con la salsa, espolvorear el queso y gratinar.

TONNARELLI AL NERO DI SEPPIA

INGREDIENTES:



300 g de tonnarelli al nero di seppia
150 g de pimiento verde
150 g de pimiento rojo
150 g de cebolla
1 diente de ajo
50 cc de aceite
200 g de tomate natural triturado
1 sepia tamaño mediano
sal, pimienta y albahaca
¼ de chirlas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los pimientos, la cebolla, junto con el ajo. Trocear 4 segundos a velocidad 5.

Añadir el aceite y sofreír 10 minutos temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.

Incorporar el tomate y programar 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.

Mientras lavar la sepia y partirla en tiras finas como de un centímetro de anchas y 2 de largas.

Lavar las chirlas, ponerlas en el recipiente Varoma.

Cuando pare la maquina incorporar la sepia al sofrito y poner el recipiente Varoma con las chirlas. Programar 12 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.

Incorporar todo a la pasta, que tendremos ya hervida.









VERDURAS Y HORTALIZAS

Las hortalizas y verduras frescas son alimentos que contribuyen a hidratar nuestro organismo por su alto contenido de agua, además de ser nutritivas y saludables. Son ricas en vitaminas, minerales, fibra y, en menor medida, en almidón y azúcares, hecho que explica su bajo aporte calórico. Son también una fuente indiscutible de sustancias de acción antioxidante. Por todo ello se consideran fundamentales para la salud e indispensables dentro del concepto de dieta equilibrada, cuyo modelo más representativo es la dieta mediterránea.

La dieta mediterránea, basada sobre todo en el consumo de vegetales, contribuye a reducir el riesgo de las enfermedades de máximo impacto en los países de alto nivel de bienestar, entre ellas las cardiovasculares, degenerativas y el cáncer. Sin embargo, a pesar de que nuestro país tiene un potencial productivo privilegiado y a pesar del aumento en el consumo experimentado en los últimos años de hortalizas frescas y de los conocimientos actuales que demuestran el papel beneficioso de la dieta en la salud, hay constancia de que no se toman en cantidad suficiente estos alimentos.

PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LAS HORTALIZAS FRESCAS

Las hortalizas tienen un aroma y un color característicos diferentes según la variedad.

Lo más destacable de estos alimentos es su riqueza en micronutrientes (vitaminas, minerales), así como en fibra y sustancias antioxidantes que se sabe ayudan en la reducción del riesgo de múltiples enfermedades. Debido a su bajo aporte de hidratos de carbono (del 1% al 8%) y aún menor de proteínas (1-5%) y de grasas (0,1-0,3%), su aporte calórico es de entre 20 y 40 calorías por cada 100 gramos.

Hidratos de carbono:

Son el segundo componente más importante en cantidad después del agua. Las hortalizas son ricas en hidratos de carbono complejos (almidón), lo que diferencia a este grupo frente a las frutas, que tienen en mayor cantidad hidratos de carbono sencillos o azúcares (fructosa, glucosa y sacarosa). Estos también se hallan en las hortalizas, pero en cantidades mínimas. Es por esta razón que carecen del sabor dulce propio de las frutas.

Fibra:

Las comprobaciones científicas demuestran que la fibra es un compuesto de gran importancia. Además de favorecer el tránsito intestinal posee otros efectos fisiológicos beneficiosos y asociados a la reducción del riesgo de diferentes enfermedades.

▲ **Regula la función gastrointestinal.** Esto resulta beneficioso en caso de estreñimiento y es un factor preventivo de enfermedades como hernia de hiato, hemorroides y enfermedad diverticular de colon.

▲ **Aporta sensación de saciedad,** lo que favorece a quienes siguen regímenes de adelgazamiento. Aumentan el valor de saciedad y que el tiempo de vaciado gástrico sea mayor. Ayudan a que se retrase la sensación de hambre tras la comida, algo muy beneficioso para tratar el exceso de peso.

▲ **Capta sustancias a nivel intestinal e impide su absorción.** Entre estas sustancias se halla el colesterol. De este modo, la fibra soluble contribuye a reducir los niveles de colesterol en la sangre y la cantidad de colesterol presente en la bilis, por lo que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y la litiasis biliar.

▲ **Ralentiza la absorción de algunos nutrientes** (hidratos de carbono y grasas), lo que resulta beneficioso para las personas que tienen diabetes y dislipemias.

▲ **Contribuye a reducir la incidencia de cáncer de colon.**

Proteínas:

En general, el contenido en proteínas de las hortalizas es muy bajo. Además, las que se hallan son incompletas o de bajo valor biológico por carecer de algunos aminoácidos esenciales.

Vitaminas hidrosolubles y liposolubles:

Las más destacables son la vitamina C, la provitamina A y los folatos.

Vitaminas hidrosolubles (vitamina C y vitaminas del grupo B).
Vitamina C o ácido ascórbico. Abunda en: pimientos, coles, espinacas, tomate, judías verdes, etc. La cantidad de esta vitamina depende de varios factores, entre otros el clima y la época de recolección. Tiene acción antioxidante, y como vitamina, interviene en la formación de colágeno, glóbulos rojos, huesos y dientes, al tiempo que favorece la absorción de determinados nutrientes (hierro, folatos y ciertos aminoácidos). Aumenta la resistencia frente las infecciones. Como antioxidante, contribuye a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y de cáncer.

Vitaminas del grupo B. Cabe destacar la presencia de folatos, sobre todo en las verduras de hoja y también en el brécol. Los folatos participan en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis de material genético y en la formación de anticuerpos del sistema inmunológico. Los folatos previenen posibles alteraciones del sistema nervioso del feto en las primeras semanas de gestación, tales como la espina bífida. En menor proporción también están presentes otras vitaminas del grupo B.

B1 o tiamina (espárragos, coles, alcachofas, pimientos...). Interviene en el aprovechamiento de los macronutrientes (hidratos de carbono, grasas y proteínas) y en la estabilidad del sistema nervioso.

B2 o riboflavina (setas, acelgas, espinacas, coles y espárragos...). Se relaciona con la producción de anticuerpos y de glóbulos rojos. Colabora en la obtención de energía y en el mantenimiento de las mucosas y es necesaria para el buen funcionamiento del ojo.

B3 o niacina (setas, borraja, acelga, coles, espárragos y espinacas). Colabora en el aprovechamiento de los macronutrientes, en la producción de hormonas sexuales y en la síntesis de glucógeno (reserva energética, en músculo e hígado, de nuestro cuerpo).

B5 o ácido pantoténico. Actúa en la formación de anticuerpos, en el aprovechamiento de los macronutrientes, en la síntesis de colesterol, la producción de corticosteroides y estimula el crecimiento.

B6 o piridoxina. Colabora en la formación de anticuerpos y de hemoglobina, en la síntesis de material genético, en el metabolismo de grasas y proteínas. Es necesaria para el balance corporal de electrolitos, mantiene el funcionamiento de las células nerviosas y es fundamental para la conversión de triptófano en la B3 o niacina.

Vitaminas liposolubles (A, D, E y K). Son escasas, pero es preciso tener en cuenta la presencia de carotenoides, muchos de los cuales son provitamina A, en especial el beta-caroteno, dado que el organismo los transforma en dicha vitamina conforme éste lo necesita. Cumplen además con una acción antioxidante.

Provitamina A. Se encuentra sobre todo en la zanahoria y la espinaca. También en el tomate, la lombarda, el brécol, la endibia, la calabaza, el repollo, la lechuga y la escarola. La vitamina A contribuye al mantenimiento y reparación de los tejidos corporales, favorece la resistencia a las infecciones, es necesaria para el correcto desarrollo del sistema nervioso y para la visión nocturna e interviene en el crecimiento óseo.

Vitamina E. Destacan por su aporte: zanahorias, espinacas, espárragos, tomate y coles de Bruselas. Es una vitamina que contribuye a mantener la estabilidad de las células sanguíneas e interviene en la fertilidad sexual. Como antioxidante protege a las membranas celulares, lo que contribuye a impedir el inicio y promoción de la carcinogénesis.

Vitamina K. Son buena fuente las espinacas y el repollo, la coliflor y los tomates verdes, así como la lechuga. Es necesaria para la síntesis de factores de coagulación de la sangre.

Minerales:

Potasio. Se encuentra en las hortalizas en cantidad superior a 100 miligramos por cada 100 gramos y llega a superar los 300 miligramos e incluso los 500 miligramos en diversas hortalizas y verduras como el ajo y las espinacas. Este mineral interviene en la actividad muscular, la transmisión del impulso nervioso y colabora en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

Sodio. En general se encuentra en muy baja proporción. Ésta es inferior a 30 miligramos por cada 100 gramos, a excepción de la acelga y el apio, en las que puede llegar superar los 100 miligramos por cada 100 gramos. Cumple con las

mismas funciones que el potasio, pero además interviene en la regulación de la tensión arterial.
Magnesio. Abunda en las verduras de hoja y judías verdes. Se relaciona con el funcionamiento de intestino, nervios y músculos, forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y posee un suave efecto laxante.

Calcio. No es muy abundante y tiene su importancia desde el punto de vista tecnológico, no desde el punto de vista nutricional, porque al actuar con la fibra aumenta la rigidez de los tejidos de las plantas. Sin embargo, nuestro organismo apenas lo asimila.

Hierro. En las hortalizas se encuentra en forma "no hemo" (hierro férrico), que es de peor absorción que el "hierro hemo" de origen animal. El contenido medio de hierro en hortalizas es bajo, inferior al 1%. Sin embargo, en algunas verduras se encuentran cifras elevadas, como en espinacas y acelgas, con más de 2,5 miligramos por cada 100 gramos. Para mejorar la absorción del hierro no hemo conviene ingerir en la misma comida, junto con el vegetal rico en hierro, un alimento que sea buena fuente de vitamina C y algo de proteína animal. Ejemplo: espinacas con jamón y de postre una naranja. El hierro es un constituyente de hemoglobina (transporta el oxígeno y el dióxido de carbono en la sangre) e interviene en el metabolismo energético.

Asimismo están presentes otros minerales como el fósforo, el yodo, el cromo, el selenio, etc. El fósforo tiene una importante función estructural. Forma parte de huesos y dientes, y colabora en los procesos de obtención de energía. El yodo es indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroides que regula el metabolismo. El cromo interviene en el metabolismo de hidratos de carbono y grasas y se relaciona con el buen funcionamiento de la insulina. El selenio es un antioxidante que también participa en el metabolismo de las grasas y en el sistema inmunológico.

ALBORONÍA CON HUEVOS DE CODORNIZ

INGREDIENTES:



300 g de berenjenas
300 g de calabaza
100 g de calabacín
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
150 g de patata
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
2 latas de tomate troceado (o 1/2 kg de tomate natural)
150 g de aceite
2 huevos de codorniz por persona
1 cucharada de vinagre
Sal
1 cucharadita de pimentón dulce

ELABORACIÓN:

Pelar las verduras y trocearlas por separado en el Thermomix 5 segundos a velocidad 3 y ½. Reservar.

Echar el aceite y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Salar las verduras, e incorporar al vaso las berenjenas y la calabaza. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Incorporar el resto de verduras y programar 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Poner en el vaso las 2 latas de tomate, sin el líquido.

Añadir la sal, la pimienta, el pimentón dulce y el vinagre. Programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda, siempre con el cestillo puesto en vez del cubilete para que no salpique.
A la hora de servir, poner en una sartén y añadirle 2 huevos de codorniz por persona hasta que cuajen.

ALCACHOFAS CON JAMÓN

INGREDIENTES:



2 botes de alcachofas
150 g de jamón (picado en cuadraditos o troceado a golpes de turbo en posición de vaso cerrado)
1 cebolla
1 diente de ajo
1 vaso de vino blanco
Una pizca de sal
50 ml de acetite de oliva
Perejil picado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la cebolla y el ajo y picar 4 segundos, velocidad 5.

Añadir el aceite y programar 8 minutos, temperatura Varoma, giro izquierda.

Agregar el jamón y programar 4 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma con giro a la izquierda.

Poner la mariposa, echar el vino y las alcachofas y programar 15 minutos, velocidad 1, temperatura 100º. Si al finalizar este tiempo quedasen con un poco de líquido programar un par de minutos a temperatura Varoma para espesar.

Comprobar el punto de sal y añadir si fuese necesario (esto depende de los salado que esté el jamón).

Servir espolvoreado con un poco de perejil picado.

ALCACHOFAS ESTOFADAS

INGREDIENTES:



1'5 kg de alcachofas
2 dientes de ajos
50 g de aceite
70 g de agua
Sal
Pimentón

ELABORACIÓN:

Poner el Thermomix en velocidad 5 y por el bocal dejar caer los dos dientes de ajos.

Poner la mariposa en las cuchillas, y añadir las alcachofas cortadas en 6 trocitos, el aceite, el agua, la sal y una cucharada de pimentón.

Programar 17 minutos a 100º, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, comprobar si están tiernas las alcachofas y si no lo está programar unos minutos más.

BARQUITAS DE CALABACÍN CON GAMBAS

INGREDIENTES:



1 calabacín grande o dos pequeños
Un puñado de gambas crudas peladas congeladas
Una cebolla
1 pimiento verde
Un trozo de pimiento rojo y un trozo de pimiento amarillo
Tomate triturado
Queso rallado light
Sal, pimienta, aceite

ELABORACIÓN:

Lavar y cortar el calabacín a lo largo y cada una de las partes por la mitad. Poner en el Varoma con 1 litro de agua durante 20 minutos a temperatura Varoma para cocer los calabacines al vapor.

Cuando están listos vaciar una parte de la pulpa del calabacín y reservar.

Vaciar el agua del vaso y poner 10 g de aceite 2 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma. Añadir la cebolla y picar 6 segundos velocidad 4. Poner 5 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma.

Añadir los pimientos en tiras y programar 5 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Poner la pulpa que se sacó del calabacín, añadir sal y un poco de pimienta y programar 5 minutos más. Mientras tanto poner las gambas en el Varoma para que se cocinen un poco.

Con el preparado de verdura anterior rellenar las barquitas de calabacín, poner unas gambitas encima, un hilo de tomate natural triturado, un poco de queso rallado light y gratinar 5 minutos.

BERENJENAS MARINADAS

INGREDIENTES:



2 berenjenas grandes
1 diente de ajo
6 filetes de anchoa
1 cucharada de pulpa de ñora (Se puede sustituir por tomate frito)
2 cucharadas de vinagre de jerez
1 vaso de aceite

ELABORACIÓN:

Cortar las berenjenas en tiras de arriba abajo.

Freír en aceite sin enharinar ni nada, y sin ponerle sal, tal cual. Ir colocándolas encima de papel absorbente. Una vez fritas todas, disponer en un bol o bandeja.

En el vaso del Thermomix poner el ajo y las anchoas y picar a velocidad 4 unos segundos. Bajar lo que quede en las paredes del vaso y añadir la pulpa de ñora, el vinagre y el aceite. Batir unos segundos a velocidad 2-3.

Repartir por encima de las berenjenas y dejar reposar mínimo una hora. Se guarda perfectamente en la nevera unos días.

BERENJENAS RELLENAS

INGREDIENTES:



2 berenjenas
Queso rallado
Para la boloñesa:
50 g de aceite
1 bote de sofrito de tomate
1 cebolleta
200 g de carne picada
2 zanahorias
1 caldo vegetal
Sal y pimienta
Para la bechamel:
300 g de leche
30 g de harina
15 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
Sal, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN:

Abrir las berenjenas por la mitad, dar unos cortes transversales, haciendo como unas figuras geométricas y meter en un plato con sal y un poco de aceite, tapadas con papel transparente, en el microondas unos nueve minutos.

Mientras hacer un sofrito con la cebolla y las zanahorias, picar unos segundos a velocidad 3 ½, añadir el aceite y poner 8 minutos a 100º, velocidad 1.

Añadir el tomate y el cubito de caldo programar 5 minutos a 100º.

Mientras sacar las berenjenas y comprobar que están cocidas con una cucharita remover bien la carne, hacer como un picadillo dentro de la piel, si no están se vuelven a poner otro poco en el microondas.

Echar en la carne un poco de sal y pimienta. Echar la carne en el vaso programar 8 minutos, 100º, velocidad 1.

Mientras pasar a una bandeja de horno las berenjenas.

Echar la boloñesa sobre las berenjenas.

Sin lavar el vaso echar todos los ingredientes de la bechamel, 90º, velocidad 4 durante 5 minutos.

Encender el horno a 200º y dejar que se caliente.

Echar la bechamel sobre las berenjenas y cubrir de queso rallado.

Poner las berenjenas a gratinar sobre 10 minutos.

BERENJENAS RELLENAS DE SALMÓN

INGREDIENTES:



3 berenjenas grandes
350 g de rodajas gordas de salmón
1 huevo
1 hoja de laurel
2 pimientos del piquillo
60 g de margarina
70 g de harina
2 cucharadas de aceite de oliva
400 g de leche
3 lonchas de queso para fundir
6 cucharadas de tomate frito
Ajo en polvo
Nuez moscada
Pimienta y sal

ELABORACION:

Lavar las berenjenas, secar y partir a lo largo por la mitad. Hacer unos cortes encima, echar un poquito de sal y un chorrito de aceite.

Meter al horno a 200º durante 25 ó 30 minutos. Cuando estén, sacar y dejar enfriar.

Cocer el salmón unos minutos en agua, con un pellizco de sal y una hoja de laurel.

En tres minutos está hecho.

Dejar enfriar y limpiar bien de piel y espinas. Reservar.

Sacar la pulpa de las berenjenas con una cuchara y reservar en un bol. Colocar las berenjenas vacías en una bandeja de horno.

En el vaso del Thermomix, bien limpio y seco, echar la margarina, el aceite y la harina y programar 2 minutos, 100º, velocidad 4.

Agregar la leche (a temperatura ambiente) y programar 4 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

Añadir el salmón, la pulpa de las berenjenas, los pimientos del piquillo, el huevo, ajo, nuez moscada, pimienta y sal. Poner 6 segundos a velocidad 3 ½.

Acto seguido, programar 4 minutos, temperatura 80º, velocidad 1.

Rellenar las berenjenas con esta mezcla.

Espolvorear las berenjenas con queso rallado y meter en el horno a gratinar.

BERENJENAS RELLENAS DE SETAS GRATINADAS

INGREDIENTES:



3 berenjenas grandes
1 cebolla
2 dientes de ajo
300 g de setas
400 g de Tomate frito
Queso rallado (para gratinar)
2 huevos
Sal y pimienta
50 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla, el ajo y el aceite en el Thermomix y programar 20 segundos a velocidad 3 y ½. Bajar con la espátula y volver a programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Partir las berenjenas por la mitad a lo largo y vaciarlas. Añadir lo vaciado de las berenjenas en el Thermomix junto con las setas y programar 20 segundos a velocidad 3 y ½. Poner el cubilete para evitar salpicaduras.

Poner la mariposa y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
Pasado ese tiempo, añadir como 150 – 200 g de tomate y programar 40 segundos, velocidad 1 y ½.

Añadir por el bocal los huevos. (si se quiere, poner también un poco de perejil picado).

Rellenar las berenjenas con lo del vaso, cubrir con el tomate frito restante y poner por encima queso rallado.

Meter al horno precalentado a 200º con gratinador, hasta que esté dorado el queso.

CALABACINES RELLENOS

INGREDIENTES:



4 calabacines
500 g de carne picada
1 cebolla mediana
1 tomate
1/2 pimiento
50 cl de aceite
Sal
Pimienta molida
Bechamel

ELABORACIÓN:

Cortar los calabacines longitudinalmente o a rodajas muy gordas y vaciar con ayuda de un saca bolas. Reservar las bolas de calabacín. Poner los calabacines boca abajo en el Varoma y reservar.

Picar la cebolla en el Thermomix a velocidad 4 unos segundos y reservar. Picar las bolas de calabacín unos segundos a velocidad 4 y reservar. Hacer lo mismo con el pimiento y con el tomate.

Poner el aceite en el Thermomix y calentar 2 minutos a 100º, velocidad 1.

Agregar la cebolla, el pimiento y el calabacín y calentar 4 minutos a 100º velocidad 1. Añadir el tomate, la carne y salpimentar al gusto. Calentar 20 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Poner el Varoma para que se vayan haciendo los calabacines.

Rellenar los calabacines con la mezcla y cubrir con bechamel y queso rallado.

Poner en la parte media del horno durante unos 10 minutos a 200º con calor arriba y abajo para que también se gratinen y servir.

CALÇOTS REBOZADOS EN TEMPURA CON SALSA ROMESCO

INGREDIENTES:





Calçots
Harina especial tempura
Agua helada
Sal
Para la salsa romesco:
20 Almendras
20 Avellanas
4 rebanadas de pan
3 dientes de ajo
2 cucharadas de pasta de pimiento choricero
3 guindillas
Aceite
Vinagre jerez
Sal y pimienta
Pimentón dulce

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las avellanas y las almendras. Picar unos segundos en velocidad 5-7-9. Añadir la pulpa de ñora, los ajos y el pan previamente fritos, la sal, el vinagre y triturar unos segundos en velocidad 6.
Añadir el pimentón y el aceite y triturar 1 minuto a velocidad 5-7-9. Tiene que quedar una salsa fina. Probar para rectificar de sal o de vinagre.

Limpiar bien los calçots de tierra y quitar las dos primeras hojas, utilizar sólo la parte blanca, lavar bien y secar con papel de cocina.

En un bol poner la harina especial para tempura y añadir el agua bien helada, remover bien y bañar los calçots en esta masa.

Freír en aceite bien caliente y dejar sobre papel de cocina para que absorban todo el aceite sobrante.

Servir calientes acompañados de la salsa.

CAZUELA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES:



1 rebanada de pan
4 ajos
8 almendras
1 manojo de espárragos
4 patatas
1 cebolla
1 pimiento verde
1 tomate maduro
40 g de aceite
4 cucharadas de vinagre
Comino molido
1/2 l de agua
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Freír el pan, el diente de ajo y las almendras. Remojar el pan con el vinagre.

Echar el aceite en el vaso, programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla, el pimiento y el tomate, trocear 5 segundos, velocidad 4. Sofreír durante 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el pan, los ajos y las almendras fritas y triturar 1 minuto a velocidad 10. Añadir los espárragos troceados y rehogar durante 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir el agua y programar 8 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Añadir la sal, la pimienta, el comino y las patatas troceadas, programar 25 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Comprobar que las patatas están tiernas, si no es así, programar unos minutos más, con la misma temperatura y velocidad.

Servir, si se desea, con huevos duros picados o un huevo cuajado.

CHAMPIÑONES AL AJILLO

INGREDIENTES:



50 g de aceite de oliva
500 g de champiñones
3 o 4 dientes de ajo
Unas ramitas de perejil
1 cayena (opcional)
1 cubito de caldo o sal
Pimienta recién molida

ELABORACIÓN:

Echar el aceite en el vaso poner la mariposa y programar 5 minutos a 100º en velocidad 2, añadir los ajos cortados a láminas sofreír a 100º velocidad 3 durante 3 minutos.

Añadir los champiñones, el cubito o la sal, la pimienta y si se quiere la cayena, programar 15 minutos temperatura Varoma velocidad cuchara y activar el giro a la izquierda.

Cuando falten 5 minutos para terminar añadir el perejil picado.

Si al terminar tiene mucho liquido poner unos minutos más a la misma temperatura.

CHAMPIÑONES EN SALSA

INGREDIENTES:



Una barqueta de champiñones laminados
3 dientes de ajo
80 g de aceite de oliva virgen
100 ml de vino Albariño
Una cebolla
Pellizquito de sal y de pimienta molida
Perejil picadito
Una cucharadita de las de café de harina espesante

ELABORACIÓN:

Lavar bien los champiñones y reservar.

Poner en el vaso los dientes de ajo junto con la cebolla en cuartos y trocear 5 segundos a velocidad 5. Añadir después el aceite y sofreír durante 7 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Seguidamente colocar la mariposa. Incorporar los champiñones con el resto de los ingredientes excepto el espesante y el perejil y programar 3 minutos a 100º en velocidad 1 ½. Abrir la tapa, revolver todo bien con la espátula, volver a tapar y programar otros 12 minutos a la misma temperatura, bajando la velocidad a 1.

Cuando ya esté, añadir el espesante y dejar otro minutito.

Pasar a una fuente y espolvorear con perejil.

CHAMPIÑONES RELLENOS

INGREDIENTES:



Champiñones de tamaño medio/grande
Jamón dulce
Queso en polvo o rallado
Perejil
Sal
Pimienta molida

ELABORACIÓN:

Limpiar los champiñones y quitarles el tronco. Reservar los champiñones y poner los troncos y el resto de ingredientes en el vaso del Thermomix.

Triturar unos segundos en velocidad 4 o hasta que quede una pasta homogénea.

Rellenar los champiñones, apretando bien y meter en el horno unos 10 ó 15 minutos a temperatura alta.

CHAMPIÑONES RELLENOS DE JAMÓN Y QUESO SOBRE CAMA DE PATATAS PAJA

INGREDIENTES:



500g de champiñones
100 g de jamón serrano
100 g de jamón cocido
40g de queso gouda
2 quesitos
50g de leche
1 rebanada de pan de molde (mejor sin corteza)
1 diente de ajo
patatas
pimienta
sal al gusto
aceite de oliva
pan rallado

ELABORACIÓN:

Triturar el ajo 4 segundos en velocidad 6.

Triturar el jamón cocido, jamón serrano y el queso gouda y los pies de los champiñones, 5 segundos en velocidad 7. Salpimentar y agregar el pan, la leche y los quesitos, mezclar 10 segundos en velocidad 7.

Rellenar los champiñones y poner en una fuente de horno, echar por encima un chorrito de aceite de oliva y un poco de pan rallado.

Poner en el horno previamente calentado a 180º, 20 minutos aproximadamente.

Pelar y cortar las patatas a estilo paja y freír.

Para preparar el plato se ponen las patatas paja y encima los champiñones, se puede decorar con jamón serrano desecado al horno.

COCA RAPIDA DE VERDURAS

INGREDIENTES:



1 pimiento verde
½ pimiento rojo
1 cebolla pequeña
Sal y pimienta
1 puerro pequeño
½ calabacín
4 huevos
2 latas de atún
160 g de harina
100 g de aceite
1 sobre de levadura Royal
125 g de queso emmenthal

ELABORACION:

Rallar el queso y reservar.

Trocear todas las verduras 3 segundos en velocidad 4 (si nos gusta más pequeño el troceado algún segundo más).

Sin lavar el vaso, poner en él los huevos, el aceite, la sal y la pimienta y batir en velocidad 4 unos 20 segundos. Añadir la harina, la levadura, la mitad del queso rallado y mezclar en velocidad 3 unos segundos.

Incorporar las verduras, el atún de las latas (escurriendo el aceite) y mezclar en velocidad 3 unos segundos ayudando con la espátula.

Poner la mezcla en un recipiente un poco más pequeño que la bandeja del horno forrada de papel vegetal. Espolvorear el resto de queso por encima.

Con el horno precalentado introducir la bandeja y hornear 15 minutos aproximadamente a 200º, con cuidado que no se queme el queso.

COL REHOGADITA

INGREDIENTES



1/4 kg de col
20 g de aceite
2 ajos
Sal
Pimienta
Cebollino (opcional)

ELABORACIÓN:

Cortar la col en dos o tres trozos e introducirlos, junto con los ajos, en el Thermomix.

Poner 4 segundos en velocidad 3 y 1/2 (3 en el Thermomix 21).

Añadir el aceite, la sal y la pimienta y programar 15 minutos, temperatura 90º, velocidad cuchara y giro a la izquierda (velocidad 1 en el Thermomix 21).

Espolvorear con cebollino fresco y servir sola o como acompañamiento de otros platos.







COL RELLENA DE SETAS, GAMBAS Y PALITOS CON SALSA DE BOLETUS

INGREDIENTES:



1300G de agua
200 g de arroz
8 hojas de col grandes
120 g de cebollas
140 g de setas variadas
190 gr de gambas (de las congeladas peladas)
30 g de mantequilla
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
Salsa boletus: (Esta se hará al final de todo)
1 pastilla de caldo de verduras casero
100 g de queso blando con sabor a setas silvestres
200 g de setas variadas
20 g de harina
100 g de nata
100 g de vino blanco seco

ELABORACIÓN:

Poner 700 g de agua en el vaso, introducir el cestillo, poner el arroz dentro y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Colocar las hojas de col dentro del recipiente Varoma y las que no quepan, en la bandeja del Varoma. Poner el Varona en la maquina y escaldar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Retirar el recipiente Varoma y ponerlo bajo el grifo de agua fría unos instantes para que pare la cocción de las hojas.

Retirar ahora el cestillo con el arroz. Vaciar el vaso.

Introducir las cebollas y trocearlas durante 5 segundos, velocidad 5. Añadir las setas y trocearlas 3 segundos, velocidad 4.

Añadir los palitos y las gambas, trocearlos 3 ó 4 segundos, velocidad 4. Añadir la mantequilla y programar 4 minutos, 100º, velocidad 1.

Añadir el arroz del cestillo, salpimentar y mezclar durante 10 segundos, giro a la izquierda, velocidad 4. Repartir la pasta por las 8 hojas de col, enrollar las hojas en forma de paquete y colocarlas con los extremos sobrepuestos hacia abajo dentro del recipiente Varoma y en la bandeja del Varoma.

Verter 600 g de agua en el vaso, poner el Varoma en su posición y programar 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando termine de hacerse, retirar el recipiente Varoma.

En el vaso habrá quedado agua con los jugos de los rollos de la col. No tirarla, pues se utiliza para la salsa.

Para preparar la salsa:
Si es necesario, añadir agua al vaso hasta complementar la marca de 1/2 litro.

Escurrir las setas y ponerlas en el vaso junto con la pastilla de caldo de verduras, el queso blando, la harina y la nata.

Programar 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 2 y triturar durante 12 segundos, velocidad 7 (no poner el cubilete cuando empiece la cocción).

Servir la col rellena acompañada de la salsa.








CRUJIENTES DE VERDURAS CON QUESO BRIE

INGREDIENTES:



1 Paquete de pasta filo o pasta china o pasta BRICK
Mantequilla derretida para pintar la masa
100 g de calabacín sin pelar
100 g de cebolletas (sólo la parte blanca)
100 g de repollo
100 g de zanahorias
200 g de queso Brie
Escarola + Granos de granada + Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix las verduras en trozos regulares y trocearlas muy menuditas durante 6 a 8 segundos en velocidad 3 y 1/2.

Sacar y ponerlas en el recipiente Varoma. Echar medio litro de agua en el vaso y poner a hervir durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando empiece a salir el vapor, poner el recipiente Varoma con las verduras sobre la tapadera y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. (Tienen que quedar al dente) Cuando termine, sacar las verduras, salpimentarlas y añadirle un poco de la mantequilla.

Coger las dos láminas de la masa elegida, pintarlas con mantequilla por ambos lados y rellenarlas de la siguiente manera: poner un poco de verdura, queso Brie en láminas sobre ellas y otro poco de verduras.

A continuación proceder a cerrar el paquete. Este tiene que tener forma cuadrada y deberá estar bien cerrado y apretado para que no se salga el relleno. Sellar bien los bordes con agua para que quede bien cerrado. Colocar los paquetitos en una fuente de horno y hornearlos a 200º durante 10 ó 12 minutos, hasta que estén bien dorados.

Servir sobre un lecho de escarola con granos de granada, y acompañados de una salsa vinagreta o bien la salsa para Foie

ENSALADA "COLESLAW"

INGREDIENTES:



250g de repollo
150 g de zanahoria
150 g de manzana
Para la salsa:
1 yogur natural
10 g de vinagre de jerez
70 g de mayonesa
10 g de azúcar
5 g de mostaza
5 g de sal
5 g de cebolla
10 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Cortar el repollo a trozos, programar 3 segundos, velocidad 5. Reservar en una ensaladera.

Colocar las zanahorias a trozos, 3 segundos, velocidad 5. Reservar en la ensaladera.

Colocar la manzana a trozos sin pepitas 4 segundos velocidad 4. Reservar en la ensaladera y mezclar todo con la espátula.

Poner los ingredientes de la salsa en el vaso y programar 20 segundos velocidad 5.

Verter sobre la ensaladera y remover todo muy bien. Reposar en el frigorífico al menos tres horas antes de servirla.

ENSALADA CON LACTONESA

INGREDIENTES:



Para la ensalada:
2 zanahorias
6 hojas de lechuga
Maíz
Atún
Sal
Para la lactonesa:
150 g de leche
Sal
Limón o vinagre
400 g de aceite de girasol

ELABORACIÓN:

Pelar las zanahorias y trocear 2 segundos a velocidad 5. Sacar y reservar. Trocear la lechuga 4 segundos a velocidad 4. Mezclar junto con el atún y el maíz.

Poner en el vaso del Thermomix la leche y la sal y programar 30 segundos a 37º, velocidad 5. Programar 3 minutos a 37º, velocidad 5 e ir añadiendo el aceite sobre la tapa con el cubilete puesto. Añadir el limón o el vinagre. Mezclar con la ensalada.

ENSALADA DE COL Y GRANADAS

INGREDIENTES:



Col
Varitas de mar
Jamón dulce a tacos
Granadas
Queso roquefort
Mayonesa

ELABORACIÓN:

Triturar la col en el Thermomix unos segundos en velocidad 3. Disponer en un bol.

Añadir palitos de mar a rodajitas y las granadas.

Añadir el jamón dulce a taquitos.

Por último, hacer una mayonesa (o utilizar mayonesa ya preparada) y triturar con ella el queso roquefort (debe quedar bien mezclado, así que hay que poner velocidad por encima de 4).

ENSALADA DE COLORES

INGREDIENTES:



200 g de zanahorias
200 g de repollo
200 g de col lombarda sin el tronco duro
2 manzanas peladas
50 g de pasas de Corinto
Para la salsa:
100 g de pimientos verdes de freír
20 g de mostaza
1 yogur natural
30 g de vinagre
30 g de cebolla
30 g de aceite de oliva virgen extra
Sal
30 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Poner las zanahorias en el vaso y rallarlas 5 segundos en velocidad 5. Ponerlas en una ensaladera y reservar. Cortar el repollo en trozos pequeños y trocear unos 3 segundos en velocidad 4. Ponerlos en el recipiente con las zanahorias.

Proceder igual con la col lombarda.

Cortar las manzanas en 6 trozos, echarlas en el vaso y trocearlas 2 segundos en velocidad 4. Verterlas en la ensaladera junto con las pasas.

Poner todos los ingredientes de la salsa en el vaso del Thermomix y triturar 1 minuto en velocidad 8 hasta que los pimientos y la cebolla queden bien triturados.

Rectificar la sazón.

Verter sobre las verduras reservadas, remover y dejar reposar al menos 1 hora.

ENSALADA DE FIESTA

INGREDIENTES:



1 lechuga de hoja Lollo Rosso
1 tomate
1 aguacate
200 gr de gulas al ajillo
el zumo de un limón
200 ml de aceite de oliva virgen extra
50 ml de vinagre balsámico
Sal

ELABORACIÓN:

Lavar bien la lechuga, trocear y reservar. Pelar y laminar el aguacate y rociar con el zumo de limón para que no se oxide. Reservar. En un bol mezclar las gulas con el tomate troceado.

Poner el aceite en el vaso del Thermomix y emulsionar con el vinagre. Poner sal al gusto. Con la mitad de esta emulsión, aliñar las gulas y el tomate. Con la otra mitad, la lechuga.

ENSALADA DE PIMIENTOS EN EL VAROMA

INGREDIENTES:



6 pimientos de asar (rojos, verdes y amarillos)

Para la vinagreta:

200 g de aceite de oliva

50 g de vinagre

1 cucharada de comino en polvo

ELABORACIÓN:

Partir los pimientos en juliana y ponerlos en el recipiente Varoma.

Poner en el vaso del Thermomix 500 g de agua y sal y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando acabe, poner el recipiente Varoma encima de la tapadera del Thermomix y programar 14 minutos, temperatura Varoma, y velocidad 2. Reservar.

Poner los ingredientes de la vinagreta en el vaso del Thermomix y programar unos segundos en velocidad 6, cuando acabe verterla encima de los pimientos.

NOTA: Se puede añadir huevo duro picado.

ENSALADILLA RUSA

INGREDIENTES:



400 g de patatas partidas en cuadrados
150 g de zanahorias cortadas
2 huevos
500 g de agua
100 g de guisantes
Sal
100 g de aceitunas verdes sin hueso
50 g de pepinillos en vinagre
150 g de atún en aceite
Mayonesa

ELABORACIÓN:

Poner las patas en el vaso y trocearlas 4 segundos en velocidad 4, sacar y reservar. A continuación, trocear las zanahorias 3 segundos en velocidad 5. Ponerlas en el cestillo, poner las patatas encima y los dos huevos.

Echar en el vaso el agua, introducir el cestillo y programar 22 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Finalizado el tiempo, incorporar los guisantes y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Volcar todo el contenido en un recipiente hondo.

Pelar los huevos, trocearlos 2 segundos en velocidad 4, e incorporarlos al recipiente y espolvorear con sal.

Sin lavar el vaso, trocear las aceitunas y pepinillos, 4 segundos en velocidad 4.

Añadirlo al recipiente, e incorporar el atún desmigado. Mezclar todo con la espátula.

ENSALADILLA RUSO-HOLANDESA

INGREDIENTES:



200 g de palitos de cangrejo
200 g de gambitas peladas
4 patatas medianas
3 huevos cocidos
3 zanahorias crudas peladas
Un puñadito de aceitunas verdes (ó negras si se prefiere)
Mayonesa
Para la mayonesa:
1 huevo
250 ml de aceite de girasol
Zumo de medio limón
2 cucharadas de agua
Sal al gusto

ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes de la mayonesa menos el aceite en velocidad 3-4. Bajar a velocidad 2 e ir echando el aceite poco a poco hasta que termine de ligarse.

Cocer unas patatas en agua con sal, manteniendo la piel. Refrescar en agua muy fría. Pelar, cortar en cuadritos y reservar.

Cocer unos huevos, refrescar, pelar y separar las claras de las yemas. Reservar las yemas.

Descongelar los palitos de cangrejo. Picar en el Thermomix con un golpe de turbo.

Descongelar las gambas, escurrir el exceso de líquido y meter al microondas un minuto a máxima potencia.

Pelar las zanahorias, trocear grandes y triturar en el Thermomix con varios golpes de turbo.

Añadir las claras de los huevos y triturar.

Cortar un puñado de aceitunas en rodajas.

En un bol juntar todos los ingredientes con una espátula de madera y añadir mayonesa al gusto.

Presentar en el mismo bol o en otro tipo de fuente, adornado con unas rodajas de huevo, aceituna y las yemas desmigadas.

ESPINACAS EMBRUJADAS

INGREDIENTES:



70 g de aceite de oliva
6 dientes de ajo
300 g de patatas cortadas en rodajas
50 g de pasas
250 g de espinacas frescas
1 cucharada de mantequilla
30 g de almendras
1 pastilla de caldo o sal
Media cucharadita de pimienta
Media cucharadita de pimentón dulce
Un chorrito de vinagre (opcional)

ELABORACIÓN:

Con la máquina en velocidad 5 dejar caer los ajos por el bocal, bajar con la espátula los ajos, verter el aceite y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner la mariposa, agregar las patatas programar 10 minutos, 100º, velocidad 1. Incorporar las pasas, las espinacas, la mantequilla, las almendras, la pastilla de caldo o sal, la pimienta y el pimentón, programar 15 minutos, 100º, velocidad 1.

ESPINACAS SORPRESA

INGREDIENTES:



500 g de espinacas
50 g de harina
500 g de leche
30 g de mantequilla
Nuez moscada
Pimienta.
4 ó 6 huevos
Queso parmesano u otro para gratinar

ELABORACIÓN:

Rallar el queso programando unos segundos en velocidad 5-10. Reservar. Sin lavar el vaso, poner el aceite y los ajos en el mismo y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad. 3 ½. Bajar con la espátula lo que quede en las paredes del vaso y en la tapa.

Incorporar las espinacas descongeladas y bien escurridas (secar con papel de cocina) y los cubitos de caldo o sal. Programar 5 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadir la harina y rehogar 1 minuto a 100º, velocidad 2 ½.

Poner la leche, la mantequilla, la nuez moscada y la pimienta, y programar 7 minutos a 100º, velocidad 4 para hacer la bechamel.

Verter la mitad de la mezcla en una fuente para horno y encima poner de 4 a 6 huevos crudos.

Cubrir con el resto de la bechamel de espinacas y encima el queso rallado.

Meter al horno a gratinar hasta que los huevos cuajen y el queso se dore.

ESPINACAS SORPRESA 1

INGREDIENTES:



50 g de aceite
30 g de ajos
500 g de espinacas congeladas
2 pastillas de caldo o sal
50 g de harina
500 g de leche
30 g de mantequilla
Nuez moscada
Pimienta
4 ó 6 huevos
Queso parmesano rallado para gratinar

ELABORACIÓN:

Rallar el queso velocidad máxima unos segundos.

Sin lavar el vaso, poner el aceite y los ajos y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½, bajar con la espátula lo que se hubiese subido a las paredes y a la tapa.

Seguidamente, incorporar las espinacas descongeladas y bien escurridas (secar con papel de cocina) y las pastillas de caldo o la sal y programar 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadir la harina y rehogar 1 minuto 100º velocidad 1 ½.

Poner la leche, mantequilla, nuez moscada y la pimienta, programar 7 minutos 100º velocidad 1 ½. Por último, en una fuente que pueda ir al horno, poner la mitad de esta mezcla, cascar los huevos sobre ella y cubrir con el resto de la mezcla.

Espolvorear con el queso y gratinar durante unos minutos para que los huevos cuajen y la superficie esté dorada.

GUISANTES CON HUEVO

INGREDIENTES:



400 g de guisantes
1 cebolla
2 tomates pelados
1 diente de ajo
50 g de aceite de oliva
1 zanahoria grande o 2 pequeñas
Hierbabuena
1 patata grande o 2 pequeñas
1 brick de vino blanco de 200 ml
200 g de agua
Sal y pimienta
2 huevos

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla, los tomates y el ajo en el vaso del Thermomix y triturar 5 segundos, velocidad 5.

Añadir el aceite de oliva y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la zanahoria cortada en trocitos junto con la hierbabuena, salpimentar y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Añadir la patata cortada en cubitos, los guisantes, el vino, el agua y programar 25 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Añadir los huevos y cocer 5 minutos más a temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

GUISANTES CON JAMÓN

INGREDIENTES:



250 g de jamón o bacón
1 kg de guisantes congelados
450 g de agua o caldo
1 cebolla
1/2 cubilete de vino blanco
50 g de mantequilla
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

En el vaso del Thermomix poner la mantequilla, programar 3 minutos a velocidad 1 y a 100º.

Añadir la cebolla a trozos y cocer 5 minutos a velocidad 4 y a 100º.

Poner la mariposa y echar el jamón o el bacón troceado. Lo mantendremos rehogando otros 5 minutos a 100º velocidad 1.

Finalmente añadir los guisantes, el agua, el vino blanco, la sal y la pimienta. Programar unos 15 ó 20 minutos a 100º en velocidad 1.

Si queremos poner guisantes frescos, la cocción será de unos 40 minutos.

GUISO DE PATATAS CON BACALAO

INGREDIENTES:



1 cebollita
2 dientes de ajo
50 g de aceite
250 g de migas de bacalao desalado
2 ó 3 patatas (aproximadamente 360g)
1 cucharadita de pimentón dulce
1 pizca de colorante alimentario
30 g de avellanas o almendras poco picadas
Unas hojas de perejil
325 ml de agua
Sal y media pastilla de caldo de pescado
2 huevos duros (opcional)

ELABORACIÓN:

Picar (no mucho) las avellanas junto con el perejil y reservar.

En el vaso del Thermomix, poner la cebolla, los ajos y el aceite, triturar 2 segundos, velocidad 6. Programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3. Destapar y bajar lo que quede en las paredes y en la tapa. Añadir una cucharadita de pimentón dulce, y programar 30 segundos, 100º, velocidad 2.

Colocar la mariposa, añadir las patatas a tacos, las migas de bacalao, las avellanas, el perejil y el agua para cubrirlas, la sal y la media pastilla de caldo (estos dos últimos con precaución, dependiendo de la salazón del bacalao) y la pizca de colorante alimentario y programar 25 minutos, 100º, velocidad cuchara giro a la izquierda. Al terminar, comprobar el punto de las patatas, por si necesitasen más minutos.

Mientras, preparar dos huevos duros, que al terminar se servirán cortados dentro del plato.

GUISO DE PATATAS Y CHISTORRA

INGREDIENTES:



3 dientes de ajo
50 g de aceite virgen extra
100-125 g de cebolla
1 pimiento verde italiano
600 g de patatas ya peladas
1 cucharada de pimentón dulce de la Vera
2 hojas de laurel
150 ml de vino blanco
500 ml de agua
Sal
1/2 guindilla
200-250 g de chistorra
Perejil

ELABORACIÓN:

Pelar los ajos y picar con dos golpes de turbo.
Añadir el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Echar la cebolla y el pimiento y picar 4 segundos, velocidad 5. Sofreír 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad. 1.

Pelar y cortar las patatas pero chascándolas, sin llegar a cortarlas del todo con el cuchillo. Poner la mariposa en las cuchillas. Echar las patatas y el pimentón al vaso y programar 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Añadir el agua, el vino, el laurel y la guindilla programar 30 minutos temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Poner una gotita de aceite en la sartén y asar la chistorra para que se desgrase.

Cuando termine, la cocción añadir la chistorra y poner 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

HERVIDO AL VAROMA

INGREDIENTES:



2 patatas
1 cebolla
4 zanahorias
1 puñado de judías verdes
750 g agua

ELABORACIÓN:

Pelar y trocear las verduras.

Poner en el Varoma las patatas y la cebolla.

En el vaso poner el agua.

A continuación, introducir el cestillo y poner dentro las zanahorias y las judías verdes. Programar 37 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Sacar las verduras y escurrir.

Servir en un plato y poner un chorrito de aceite por encima y otro de vinagre.

HERVIDO VALENCIANO

INGREDIENTES:



Patatas
Judías verdes
Cebollas
Zanahorias
Huevos
Agua
Aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal

ELABORACIÓN:

Poner en el Varoma las patatas y la cebolla peladas y en trozos.

En el vaso, añadir ¾ l de agua, y dentro del vaso el cestillo con las zanahorias y las judías verdes (dentro del vaso se produce más vapor que en el Varoma, y estos ingredientes, que son más duros, se hacen mucho antes).

Tiempo de cocción: El agua del vaso tarda en hervir unos 7 minutos a temperatura Varoma, y a partir de ellos programa 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

JUDIAS VERDES CON JAMÓN



INGREDIENTES:

100 g. de aceite
250 g de cebolla
Jamón en taquitos
1/2 kilo de judías verdes congeladas

ELABORACIÓN:

Trocear la cebolla 5 segundos en velocidad 4, añadir el aceite y programar 12 minutos 100º velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Cuando falten 5 minutos para terminar, añadir el jamón por el bocal.

Añadir las judías verdes removerlas un poquito con la espátula para mezclar con la cebolla y el jamón y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

JUDÍAS VERDES CON PATATAS

INGREDIENTES:



1 kg de judías verdes lavadas y cortadas
150 g de cebolla
80 g de aceite oliva virgen extra
1 cucharadita de pimentón dulce ó picante (al gusto)
100 g de tomate natural triturado
100 g de agua
Sal
2 ó 3 patatas ó 500 gr de patatas cortadas en rodajas

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y programar 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la cebolla y trocear 4 segundos en velocidad 4. Programar 4 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Una vez finalizado el tiempo, añadir el pimentón y mezclar 10 segundos, velocidad 2.

Agregar las judías lavadas y troceadas, el tomate, el agua y la sal y programar 10 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Una vez pasado este tiempo, poner el recipiente Varoma sobre la tapadera con las patatas cortadas en rodajas y programar 25 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

JUDIAS VERDES CON PATATAS EN VAROMA, A LA BOLOÑESA

INGREDIENTES:

1/2 kg de judías verdes
3 ó 4 patatas peladas y troceadas
Para la Boloñesa:
50 g de aceite de oliva
130 g de zanahorias
130 g de cebolla
180 g de champiñones
50 g de pimiento
1 - 2 ajos
1/2 kg de tomate triturado
1/2 kg de carne picada
Sal o una pastilla de caldo
Orégano, pimienta y 1 hoja laurel



ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los ingredientes de la boloñesa (menos la carne) y triturar 15 segundos en velocidad 5. Bajar los restos de las paredes del vaso y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto ir colocando en el recipiente Varoma las patatas y en la bandeja superior las judías, o viceversa.

Hecho el sofrito, añadir la carne picada y remover bien con la espátula para que quede suelta. Añadir sal o la pastilla de caldo y las especias y programar 15-17 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Colocar sobre el vaso cerrado el recipiente Varoma y dejar cocer.

En una fuente de servir cubrir el fondo con una cama de boloñesa. Encima colocar las judías y sobre ellas la cantidad que se desee de la salsa formando montaña. Disponer las patatas alrededor.

LASAÑA DE CALABACÍN Y GAMBAS CON BECHAMEL

INGREDIENTES:

400 g de gambas peladas
2 puerros
40 g de aceite de oliva virgen
2 ó 3 calabacines grandes
queso rallado



Para la bechamel de dieta:
(para 1 litro)
30 g de aceite de oliva virgen
30 g de cebolla
600 g de calabacín pelados
200 g de leche, desnatada
sal, pimienta, nuez moscada
4 quesitos desnatados

ELABORACIÓN:

Lavar los calabacines y cortarlos longitudinalmente haciendo láminas. Escaldar las láminas en agua hirviendo con sal durante unos minutos y reservar.

Rehogar los puerros troceados con el aceite de oliva y las gambas. Reservar.

Para preparar la bechamel verter el aceite en el vaso de el Thermomix y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y los calabacines y rehogar durante 7 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1 y 1/2. Incorporar la leche y los condimentos y programar 15 minutos, 100º, velocidad 1. A continuación triturar 15 segundos, velocidad 5. Añadir los quesitos y volver a triturar 15 segundos, velocidad 5. Si no ha quedado homogéneo, triturar un poco más a la misma velocidad.

Añadir unas cucharadas de la bechamel a las gambas y puerros reservados y mezclar. Poner capas de láminas de calabacín y de la mezcla alternativamente hasta acabar con una capa de la mezcla.
Espolvorear con queso rallado y cocinar en el horno durante 10 minutos, gratinando al final.

LASAÑA VEGETAL

INGREDIENTES:



1 calabacín
Un manojo de espinacas
4 lonchas de jamón de york
3 huevos
1/2 l de bechamel
Queso rallado
Sal
Pimienta molida
Nuez moscada

ELABORACIÓN:

Pelar y lonchear el calabacín. Cocer en el microondas 5 minutos.

Poner en una fuente una tanda de calabacín y una de jamón de York. Batir los huevos y mezclar las espinacas cocidas y escurridas. Añadir sal, un poco de pimienta molida y nuez moscada. Disponer sobre el jamón de York.

Colocar encima otra tanda de calabacín y acabar con la bechamel y el queso rallado por encima.

Meter al horno (encendido por arriba y por abajo) 15 minutos a 180º.

Por último, poner a gratinar hasta que tome color.

MENESTRA DE VERDURA CON JAMON AL JEREZ

INGREDIENTES:



1 paquete de menestra de 750 g descongelado
3 puerros
2 dientes de ajo
1 cebolla
150 g de jamón serrano
1 calabacín pequeño
Aceite de oliva
1 cubilete de jerez seco
Sal

ELABORACIÓN:

Trocear el jamón, con 4 ó 5 golpes de turbo. Poner unos 6 segundos más a velocidad 3 ½. Sacar y reservar.

Trocear los puerros, la cebolla y los dientes de ajo 6 segundos a velocidad 3 ½. Agregar el aceite de oliva y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Agregar el jamón reservado y programar 3 minutos, a 100º en velocidad 3. Poner la mariposa, agregar el jerez seco y la sal y programar 1 minuto y medio, temperatura Varoma, velocidad 1.

Por el bocal, incorporar el calabacín lavado, troceado y con la piel, y también la menestra descongelada. Programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando acabe el tiempo, dejar reposar 5 minutos más dentro del vaso y servir a continuación.

MORCILLA DE BERENJENAS

INGREDIENTES:



250 g de cebollas
500 g de berenjenas sin pelar
50 g de aceite de oliva
30 g de piñones
1 cucharada colmada de orégano
Sal, pimienta recién molida
2 cucharadas de tomate natural triturado (opcional)

ELABORACIÓN:

Introducir la cebolla cortada en cuartos en el vaso del Thermomix. Programar 5 segundos, velocidad 4. Sacar y reservar.

Cortar las berenjenas en rodajas. Salar y dejar en un escurridor durante al menos 30 minutos.

Secar y meter en el vaso del Thermomix. Trocear 4 segundos, velocidad 5.
Añadir la cebolla, el aceite, los piñones, el orégano, la sal y el tomate. Programar 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando hayan transcurrido 15 minutos, parar y bajar lo que haya quedado en las paredes y rectificar de sal.

PATATAS A LA RIOJANA

INGREDIENTES:



1 kilo de patatas
250 g de chorizo para cocer
4 filetes de lomo de cerdo adobados
1 cebolla
100 g pimiento verde
100 g pimiento Rojo
4 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva
1 hoja de laurel
1 pastilla de caldo
1 cucharada de postre de pimentón dulce
1 sobre de azafrán
600 g de agua
Sal, Pimienta
Perejil

ELABORACIÓN:

Pelar las patatas y cortarlas en trozos no demasiado grandes. Lavar los pimientos y quitar las semillas.

Poner en el vaso la cebolla, los ajos y los pimientos. Picar todo 4 segundos a velocidad 4. Bajar de las paredes con la espátula lo que suba.

Poner el aceite y programar 7 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. (No poner el cubilete en la tapa). Añadir el chorizo y el lomo. Programar 5 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadir el laurel, el pimentón, el azafrán, la pastilla de caldo, el perejil, las patatas cortadas y poner agua hasta cubrir las patatas. Programar 20 minutos a 100º, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Comprobar que las patatas están hechas, de no ser así poner 2 o 3 minutos más, ya que no todas son iguales. Comprobar el punto de sal. Servir caliente.

PATATAS AL VAROMA CON AJADA

INGREDIENTES:



Para el recipiente Varoma:
Patatas
Para el vaso:
1 litro de agua
Para la ajada:
100 g aceite de oliva
40 g ajos
2 cucharadas de pimentón
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso 1 litro de agua y programar 30 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1. Cuando empiece a salir vapor colocar el recipiente Varoma con las patatas peladas y cortadas a rodajas.

Cuando estén, sacar el recipiente Varoma con cuidado, lavar y secar el vaso. Poner en el vaso el aceite para la ajada y programar 4 minutos temperatura Varoma velocidad. 1. Cuando termine incorporar los ajos y programar 6 minutos misma temperatura y velocidad.

Por último echar el pimentón y la sal y mezclar 10 segundos en velocidad 4. Salsear las patatas con la ajada y comer templaditas.

PATATAS GUISADAS CON CHOCOS

INGREDIENTES:



¾ k de choco
Patatas
Cebolla
200 g de tomate triturado
Azafrán
Sal
Comino
50 g de aceite
Vino blanco

ELABORACIÓN:

Echar la cebolla en el vaso y triturar 4 segundos a velocidad 5. Añadir el aceite y programar 10 minutos, temperatura Varoma en velocidad 1. A continuación, agregar el tomate triturado y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 y echar el comino.

Introducir los chocos, la sal y el vino blanco y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando la máquina se pare programar 35 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 2. Cuando pasen 10 minutos colocar el recipiente Varoma con las patatas ya peladas y cortadas en tacos grandes.

PATATAS RELLENAS

INGREDIENTES:



6 patatas medianas
Para el relleno:
150 g de tomate maduro
40 g de aceite de oliva
½ kg de carne de cerdo y ternera picada
Sal
Para la salsa:
40 g de aceite
1 ajo
70 g cebolla
2 cucharadas de harina
Un vasito de vino blanco
500 g de agua
Azafrán
1 pastilla de caldo
Una hoja de laurel
Perejil
Sal

ELABORACIÓN:

Para el relleno:
Triturar el tomate unos segundos a velocidad 5 y reservar. Poner el aceite en el vaso sin lavar y programar 2 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Añadir la carne, un poco de sal y programar 10 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir el tomate triturado y programar 8 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Sacar del vaso y reservar.

Para la salsa:

Sin lavar el vaso, picar el ajo con uno o dos golpes de turbo. Poner el aceite y programar 4 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y triturar 7 segundos a velocidad 5.

Programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir las dos cucharadas de harina y programar 3 minutos a 100º, velocidad 4.

Seguidamente añadir el vino y programar 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3 sin el cubilete.

Añadir los 500 g de agua, el azafrán, la pastilla de caldo, la hoja de laurel, el perejil y un poco de sal y programar 5 minutos a temperatura Varoma, Velocidad 2 y seguidamente volver a programar 5 minutos más a 100º, velocidad cuchara.

Sacar la hoja de laurel y triturar unos segundos a velocidad 5.

Montaje de las patatas:

Lavar las patatas, cortar una rodaja (servirá de tapadera) y vaciarlas. En una sartén con aceite freír un poco para que se doren por ambos lados.

Colocar en una fuente para el horno y rellenar con la carne picada.

Tapar y rociar con la salsa.

Meter en el horno precalentado a 180º y dejar hasta que estén tiernas, dependiendo del tamaño.

Ir rociando de vez en cuando con la salsa.

PATATAS RELLENAS I

INGREDIENTES:



6-8 patatas medianas
100 g de jamón serrano
100 g de queso para rallar
100 g de gambas peladas (también pueden ser palitos de cangrejo)
200 g de nada líquida
50 g de cebolla
50 g de aceite
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Rallar el queso 8 segundos, velocidad 5-10 y reservar.

Trocear el jamón con 4 ó 5 golpes de turbo según lo seco que esté.

Poner medio litro de agua en el vaso y calentar 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2.

Mientras tanto, partir las patatas por la mitad a lo largo y colocar boca abajo en el recipiente Varoma. Poner encima del vaso y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Dejar enfriar un poco y vaciar con una cuchara o un saca bolas. Reservar.

Tirar el agua del vaso y trocear la cebolla 4 segundos velocidad 4, añadir el jamón y el aceite y sofreír durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar la mitad la carne de patata extraída, la nata, las gambas y un poco de queso rallado. Sazonar y mezclar 3 segundos en velocidad 3.

Rellenar las patatas, espolvorear con el resto del queso y gratinar unos minutos a horno fuerte.

PATATAS RELLENAS DE BRANDADA DE BACALAO

INGREDIENTES:



Patatas
500 g bacalao desalado y sin piel
200 g aceite oliva
3 dientes de ajo
Sal
Pimienta
Nuez moscada
Para la salsa:
1 brick crema leche
3 cucharadas de vino blanco
Sucedáneo de caviar (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner las patatas enteras en el microondas hasta que estén hechas (o en el horno).

Una vez frías partirlas por la mitad a lo largo, sacar la pulpa y reservarla.

Hacer una brandada de bacalao:
Poner el aceite y los ajos en el vaso y programar 6 minutos temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Bajar lo que ha quedado en las paredes del vaso. Incorporar la pulpa de la patata que hemos reservado y programar 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 4. Añadir el bacalao y triturar velocidad 6 hasta que quede homogénea, si queda muy seca añadir un poco de crema de leche o leche entera, poner sal, pimienta y nuez moscada, mezclar unos segundos.

Rellenar las patatas con la brandada y gratinar al horno.

Una vez gratinadas echar por encima una salsa hecha con el vino blanco la crema de leche y el sucedáneo de caviar.

PATATAS REVOLCONAS O PATATAS MENEÁS



INGREDIENTES:

Patatas
Ajos (3 ó 4)
Pimentón dulce
Cominos
Guindilla
Tocino
Sal o una pastilla de caldo

ELABORACIÓN:

Poner el tocino (o panceta sin ahumar) cortado en trocitos en una sartén que suelte toda la grasa. Pasar la grasa al Thermomix (unos 60g). Programar 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir 1/2 cucharada de pimentón, una de cominos molidos y una guindilla de las secas machacada en el mortero junto con los ajos (o poner los ajos y la guindilla 4 segundos a velocidad 5).

Poner la mariposa en el vaso. Agregar la pastilla de caldo o la sal, y echar las patatas cortadas a trozos irregulares.

Cubrir de agua sólo 3/4 partes de las patatas. Programar 20 minutos, velocidad 1 ½, temperatura Varoma (poner el cubilete al revés para evitar salpicaduras). Servir con el tocinito frito por encima.

PISTO



INGREDIENTES:

100 g de aceite.
300 g de calabacines.
150 g de pimiento rojo.
150 g de pimiento verde.
300 g de cebolla.
1 bote de tomate natural triturado de 1/2 kg.
2 dientes de ajo.
2 pastillas de caldo o sal.

ELABORACIÓN:

Una vez preparadas las verduras, trocear 4 segundos a velocidad 3 1/2 en tres veces.
Verter en un cuenco y reservar.

A continuación colocar la mariposa en las cuchillas y poner el aceite en el vaso con todos los ingredientes excepto el tomate y los condimentos.

Programar 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar el tomate y los condimentos y programar 20 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner sobre la tapadera el cestillo invertido, en lugar del cubilete para evitar salpicaduras.

POTAJE DE ACELGAS

INGREDIENTES:



Acelgas
Tomate
Pimiento
Cebolla
Ajo
Una patata
Aceite
Sal
Pimentón
Morcilla
Chorizo
Un bote de garbanzos cocidos

ELABORACIÓN:

Picar los ajos. Agregar 50 gramos de aceite y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando termine, agregar la cebolla, trocear y sofreír otros 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

A continuación, poner el tomate y el pimiento y volver a poner 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando termine el refrito, echar el pimentón.

Picar las acelgas a mano y agregar al vaso, con la patata, y un poco de agua para cocer las acelgas y programar 45 minutos a 100º, velocidad 1, giro a la izquierda.

Cuando acabe, añadir la morcilla, el chorizo y los garbanzos y poner 10 minutos más.

PUNTAS DE ESPÁRRAGOS CON VINAGRETA DE CANGREJO

INGREDIENTES:



Un bote de puntas de espárragos
250 g de palitos de cangrejo
3 huevos duros
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
100 g de cebolla fresca
Un vasito de aceite
Sal, vinagre y perejil

ELABORACIÓN:

Picar los palitos de cangrejo 6 segundos, velocidad 3. Reservar en un bol.

Poner en el vaso todos los demás ingredientes y picar durante 6 segundos a velocidad 3. Incorporar a los palitos de cangrejo.

Comprobar el punto de sal y servir en una fuente junto a las puntas de espárragos.

REPOLLO CON GAMBAS

INGREDIENTES:



Un repollo pequeño
Gambas crudas y enteras, si pelar
Unos cuantos dientes de ajo picados (6 o 7... al gusto)
Un trozo de cebolla
Una hoja de laurel
1 pastilla de caldo de pescado
Un buen chorro de vino blanco
Pimentón dulce o picante

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas y reservar los cuerpos. Echar las cabezas y pieles en el Thermomix con agua y triturar.

A continuación echar la cebolla, el laurel, el vino blanco y el caldo de pescado. Programar 10 minutos, 90º, velocidad 2 y medio. Colar el caldo y en él cocer el repollo cortado.

Mientras en una sartén grande poner aceite y echar los ajos picados. Dorarlos un poco y añadir las gambas y el pimentón.

Escurrir bien el repollo y echar en la sartén para rehogarlo todo junto.

Si se quiere más caldoso echar caldo de cocer el repollo.

REVOLTIJO DE COL Y PATATA



INGREDIENTES:

1 col pequeña
6 patatas
1 paquete de bacón a tiras
Para la bechamel:
800 g de leche
80 g de harina
1 cucharada de aceite
50 g de mantequilla
Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

ELABORACIÓN:

Poner agua en el vaso, las patatas cortadas a la mitad en el cestillo y la col en el recipiente Varoma y programar 30 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3.

Una vez estén las verduras, preparar la bechamel, poniendo el aceite y la mantequilla 1 minuto a 37º, velocidad 2.

Añadir la harina y programar 2 minutos a 100º, velocidad 1.

Agregar la leche, sal, pimienta y nuez moscada y mezclar 5 segundos, velocidad 7. Luego programar 7 minutos a 100º, velocidad 4.

Poner en una fuente para horno las verduras con el bacón y cubrir con la bechamel. Mezclar un poco todo y meter al horno 15 minutos.

REVUELTO DE CALABACÍN



INGREDIENTES:

1 cebolla
500 g de calabacines
¾ cubiletes de aceite
2 huevos

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla en el Thermomix 3-5 segundos a velocidad 3 y ½. Reservar. Poner la mariposa, echar el aceite y la cebolla y freír 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras, cortar el calabacín en juliana y salar.

Agregar el calabacín y programar 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Volver a programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Si queda caldo, retirarlo y volver a programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras, batir los huevos y cuando falten 2 minutos para terminar, agregarlos.

ROLLITOS DE REPOLLO

INGREDIENTES:



10 hojas de repollo
50 ml aceite de oliva virgen
100 g de cebolla
1 puerro
2 dientes de ajo
400 g de carne picada
Sal
Pimienta
3 cucharadas de tomate frito
1 cucharada de salsa de soja
Salsa bechamel
Queso rallado (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner ½ litro de agua en el vaso, colocar en el Varoma las hojas de repollo, tener unos 15 minutos desde que empieza el vapor. Escurrir y reservar.

Poner en el vaso la cebolla, el puerro y el ajo, triturar 5 segundos, velocidad 5.

Añadir el aceite, programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2 Añadir la carne (previamente salpimentada) el tomate y la soja, programar 10 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Extender las hojas de repollo, colocar encima la carne, enrollar, primero doblar por los lados.

Colocar los rollitos en una fuente apta para el horno, echar por encima la salsa bechamel (espolvorear con queso, si se pone este) meter al horno precalentado a 200º, unos 10 minutos aproximadamente.

SETAS ESTILO DE MEDELLÍN

INGREDIENTES:



500 g de setas de cardo
1/2 cebolla
1 diente de ajo
50 g de aceite
4 lonchas de bacon
1 cubilete de vino blanco
Pimienta negra recién molida
Sal
1 hoja de laurel
1/2 cubilete de agua

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, la cebolla y el ajo. Triiturar unos segundos en velocidad 4.

Cortar en tiras el bacon. Se puede hacer a mano, o triturando en el Thermomix junto con la cebolla, el ajo y el aceite.

Si se ha cortado a mano, añadir el bacon al vaso, y programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Limpiar y trocear las setas. Añadir al vaso y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 y 1/2.

Cuando hayan pasado los primeros 10 minutos, añadir por el bocal el vino, el agua, la sal, la pimienta y la hoja de laurel.

Pasado el tiempo, rectificar el punto de sal si hace falta. Si han quedado muy líquidas, cocer a la misma temperatura y velocidad 2 minutos más, sin cubilete.

TIMBALES DE BRÓCOLI

INGREDIENTES:



400 g de brócoli fresco
1 l de agua
1 cucharadita y 1/2 de sal
4 huevos
150 g de nata, de 30% materia grasa
1/4 de cucharadita de pimienta molida
1 pizca de nuez moscada

ELABORACIÓN:

Verter 500 g de agua y 1/2 cucharadita de sal dentro del vaso, colocar el brócoli dentro del recipiente Varoma y poner el Varoma en su posición.

Programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Apartar el Varoma a un lado y vaciar el vaso.

Introducir el brócoli cocido al vapor, los huevos y la nata dentro del vaso.

Sazonar con 1 cucharadita de sal, pimienta y nuez moscada, y mezclar durante 1 minuto a velocidad 5. Repartir la pasta en 8 moldes de aluminio pequeños engrasados con mantequilla y colocarlos dentro del recipiente y la bandeja Varoma.

Verter 500 g de agua en el vaso, poner el Varoma en su posición y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Dar la vuelta a los timbales de brócoli dentro de una bandeja, desmoldar y servir calientes.

TOMATES Y PIMIENTOS RELLENOS

INGREDIENTES:



3 pimientos rojos
5 tomates medianos
1 berenjena
400 g carne de ternera picada
2 huevos
sal pimienta y orégano
1 cubiletes de aceite de oliva
1 cubiletes de vino blanco

ELABORACIÓN:

Cortar los pimientos en mitades. Cortar los tomates en mitades y vaciarlos. Una mitad de pimientos y de tomates colocarlos en una cazuela y reservar.

Las otras mitades meterlas en el vaso, junto con lo de dentro de los tomates, trocear la berenjena y poner en el vaso también. Añadir 1 cucharadita de orégano.

Programar el Thermomix 6 segundos, velocidad 4, para trocear las verduras del vaso.

Una vez troceadas, programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, añadir 1 cubilete de aceite de oliva, algo más de orégano y sal. Y después, añadir la carne picada previamente adobada con pimienta sal y ajo, y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir 2 huevos batidos al vaso y revolver.

Rellenar los tomates y los pimientos, y, poner media loncha de queso encima a cada uno.

Poner en el fondo de la cazuela un cubilete de aceite de oliva, 2 cubiletes de vino blanco y una pizca de sal.

Colocar las verduras rellenas encima y cocer a fuego lento unos 30 minutos. Las verduras no deben quedar caldosas. Si esto sucede, subir el fuego al final de la cocción.








VERDURAS RELLENAS

INGREDIENTES:



2 y ½ pimientos rojos
4 tomates
1 berenjena
400 g de carne de ternera picada
2 huevos
Sal, pimienta y orégano
2 cubiletes de aceite de oliva
2 cubiletes de vino blanco

ELABORACIÓN:

Cortar los pimientos en mitades y se reservan. Meter el medio pimiento restante en el vaso del Thermomix.

Vaciar los tomates y reservar. Añadir la pulpa al vaso del Thermomix. Cortar la berenjena en 2 mitades, vaciar y reservar. Añadir al vaso el interior de la berenjena.

Programar el Thermomix 6 segundos en velocidad 4 para trocear las verduras del vaso.

Añadir un cubilete de aceite de oliva, un toque de orégano y sal. Programar 10 minutos, velocidad cuchara, temperatura Varoma.

Añadir la carne picada salpimentada y programar 5 minutos, velocidad cuchara, temperatura Varoma. Pasados los 5 minutos, añadir los 2 huevos batidos y revolver todo. Ir rellenando las verduras que teníamos reservadas.

Poner en el fondo de una cazuela un cubilete de aceite de oliva, 2 cubiletes de vino blanco y una pizca de sal. Colocar las verduras rellenas encima y cocer a fuego lento unos 30 minutos. Las verduras no deben quedar caldosas. Si esto sucede, subir el fuego al final de la cocción.

PESCADOS Y MARISCOS

La historia del pescado en nuestras mesas.

Hoy cada vez son menos las mesas que se ven surtidas de merluzas, lubinas, besugos o lenguados frescos. Son pescados cada vez más costosos y prohibitivos para bolsillos débiles y lentamente se están convirtiendo en lujos reservados para las grandes festividades. Sin embargo, boquerones, sardinas, acedías, caballas, palometas y bacalao son piezas al alcance de las comidas diarias prácticamente de todos los hogares y de todos los rincones de nuestra geografía. Pero no siempre ha sido así...

En la España medieval, si la carne no era una comida habitual en las mesas humildes, el pescado tal como lo consumimos hoy en día, lo era mucho menos. Las dificultades que existían para su traslado desde la costa hasta las poblaciones del interior, en condiciones de salubridad aceptables, hacía que los pescados de mar frescos fuesen prácticamente desconocidos.

Así pues en las zonas que no eran de costa lo que se consumía eran pescados de río o pescado seco ahumado.

Era frecuente la salazón, que fenicios y tartesos nos enseñaron y los árabes perfeccionaron hasta puntos de sofisticación en Al-Andalus.

Salsas y especias

Los árabes llegaron a refinar de tal modo las recetas a base de pescado, que retrasaban su descomposición adobándolo con salsas y especias, cuyas fórmulas han llegado hasta nosotros sin apenas cambios. Una de las más prestigiosas es el majado de piñones al que se le va añadiendo agua, aceite, zumo de limón, ajo y perejil. Con esta salsa se regaba el pescado asado o cocido para su mejor conservación.

Los fenicios fueron quienes comenzaron a salar y secar al sol los bacalaos y quienes también apreciaban el esturión, un pez de esqueleto blando y piel muy grasa que nace en los ríos. Al cumplir un año emigra al mar y luego retorna al río para soltar sus huevas y finalmente termina sus días otra vez en el mar. En aquellos tiempos antiguos su carne nunca llegó a ser muy apreciada, sin embargo romanos y árabes valoraban mucho sus huevas que denominaban 'cavial' y que hoy, conocido como caviar se cotiza a precios astronómicos.

En las mesas populares del sur otros pescados de gran aceptación eran el cazón y el congrio que ya se degustaban en la antigua Grecia. Antífanes popularizó recetas para cocinarlos de esta forma: "los cazones los asarás

enteros... el congrio lo hervirás con hiervas aromáticas de la misma manera que usas para asar la carne de cabra, procurando que se dore bien por ambos lados". También fueron los griegos quienes perfeccionaron la técnica para salar el atún, al que una vez seco y salado llamaban 'thonine'.

El popular bacalao

Sin embargo la salazón del bacalao o del abadejo es lo que más se populariza. En las distintas zonas se van creando diferentes platos tales como "los andrajos", "el remojón", "los soldaditos de Pavia" o "las moragas".

En épocas del dominio musulmán otro pescado que era muy apreciado era la anguila, silwwar en árabe, que se encontraba en la desembocadura de los ríos que dan al mar. Las anguilas se cocinaban quitándoles la piel desde el cuello, como si fuese un guante, luego se cortaba a trozos y a continuación se mezclaba en una salsa de aceite, sal, cilantro, comino, azafrán y ajo con un poco de vinagre. Los trozos se doraban al horno. Con esta misma salsa más el añadido de huevos y los trozos de anguila cocidos y desmenuzados se hacía una pasta con la que se rellenaban empanadas a las que a la masa de harina se les añadía azafrán para darles color.

Los andalusis del medioevo llamaban en el marco de su gastronomía "almidonados de pescado" a una masa de carne de pescado, mezclada con harina de trigo, pimienta, cilandro, canela y zumo de menta, al que una vez amasado le daban la forma de un pescado pequeño y finalmente lo envolvían en harina para freírlo hasta que quedase bien dorado. Casi siempre se servía con una salsa de vinagre, aceite, ajo y comino. Es lo que hoy llamamos croquetas de pescado y que tan socorridas son para las amas de casa con poco tiempo para cocinar.

LOS MARISCOS

El mar, es una fuente generosa de innumerables tesoros gastronómicos, y el más preciado de esos tesoros es sin duda el marisco.
Podemos clasificarlos en tres grupos bien definidos:

Los Crustáceos

Son aquellos cuyo cuerpo está cubierto por un caparazón duro. La gran mayoría de ellos están provistos de patas y las dos primeras suelen ser pinzas. La nécora, el langostino, el centollo, el percebe, el camarón, etc., son algunos crustáceos.

Los Moluscos.

Son aquellos que su cuerpo está envuelto en una concha con una o dos valvas. La almeja, el berberecho, el bígaro, el mejillón, etc., son algunos ejemplos de moluscos con concha.

Los Cefalópodos

Los cefalópodos también son moluscos, pero estos carecen de concha y su cuerpo está provisto de tentáculos. El pulpo, la sepia, el calamar, son algunos ejemplos de cefalópodos.

ALBONDIGAS DE CHOCO

INGREDIENTES:



400 g de choco congelado
200 g de jamón serrano
1 huevo
2 dientes de ajo
Pan duro
Perejil
1 cebolla
1 cucharada de harina
1 cucharada de pimentón
80 g de aceite de oliva
1 chorrito de vino
4 cubiletes de agua
1 hoja laurel
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el pan, el perejil y los ajos. Rallar a velocidad 5, 7, 9 y reservar. Picar el jamón con golpes de turbo. Reservar.

Trocear el choco, ponerlo en el vaso Thermomix y picar unos segundos a velocidad 5. Comprobar que quede bien picado.

Añadir el jamón, el huevo y 3 cucharadas de pan rallado, ajo y perejil. Mezclar en velocidad 3 1/2 unos segundos.

Sacar la masa, hacer albóndigas pequeñas, pasar por pan rallado y freír.

Sin lavar el vaso, poner cebolla en trozos, velocidad 3 ½ para triturar. Poner el aceite y programar de 6 a 7 minutos 100º velocidad 1. Seguidamente incorporar la harina, programar 1 minuto a 100º en velocidad 2 ½. Antes de que pare la máquina incorporar el pimentón.

Poner la mariposa, añadir las albóndigas, el vino, el agua y el laurel. Programar 30 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1.

ALBÓNDIGAS DE PESCADO AL VAROMA

INGREDIENTES:



Para las albóndigas:
750 g de pescado
Ajo y perejil picado
Miga de pan remojada en leche
1 huevo (crudo)
Sal.
Para rebozar:
Pan rallado con ajo y perejil
Para la salsa:
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
1 puerro pequeño
50 g de aceite
1 cucharada de harina
1 cucharadita de pimentón
100 g de vino blanco
1 litro de agua
2 pastillas de caldo de pescado o sal al gusto

ELABORACIÓN:

Poner el pescado troceado con el resto de los ingredientes para las albóndigas en el vaso del Thermomix y triturar 8 segundos a velocidad 7-8. (Debe quedar una pasta).

Sacar a un bol y formar las albóndigas que se irán "empanando" con la mezcla de pan rallado con ajo y perejil. Ponerlas en el recipiente Varoma.

Sin lavar el vaso, echar la cebolla, el ajo y el puerro y triturar 4 segundos, velocidad 5. Echar el aceite y freír 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

A continuación incorporar la harina y el pimentón, rehogar 2 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Después añadir el vino, el agua y la pastilla de caldo (o la sal). Programar 40 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando pasen 5 minutos, poner el recipiente Varoma con las albóndigas y tapar. Cuando pase el tiempo, echar las albóndigas en una tartera y bañar con la salsa.

Dar un hervor y espolvorear con perejil picado.

ALMEJAS A LA MARINERA

INGREDIENTES:



500 g de almejas
1 cebolla
2 dientes de ajo
Perejil
1 cucharada de harina
1 pastilla de caldo de pescado
100 g de agua
100 g de vino blanco
Pimienta

ELABORACIÓN:

Lavar bien las almejas para que suelten la arena, ponerlas en el cestillo y reservar. En el vaso del Thermomix poner los ajos y la cebolla, junto con el aceite y programar 7 minutos a 100º velocidad 3. Pasado el tiempo añadir la harina y rehogar 1 minuto a 100º velocidad 3.

Poner el agua, el vino y la pastilla de caldo y poner el cestillo con las almejas. Programar 13 minutos a temperatura Varoma velocidad 2.

Servir las almejas con la salsa por encima y el perejil picado.

ATÚN EN SALSA

INGREDIENTES:



400 g de lomos de atún
50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de cebolla
200 g de pimientos rojos de piel fina
300 g de calabacín
Sal y pimienta blanca
Curry en polvo o comino en polvo
1 hoja de laurel
Pimiento verde
100 g de vino blanco seco

ELABORACIÓN:

Pelar la cebolla y cortarla en trozos, de igual manera cortar los pimientos y el calabacín sin pelar.

Pulverizar o barnizar el interior del recipiente Varoma con aceite y colocar los filetes de pescado pulverizados también con aceite y sazonados por ambas caras con sal, pimienta y curry.

Volcar el aceite en el vaso y calentarlo 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregar la cebolla, los pimientos y el calabacín y picar el conjunto 4 segundos velocidad 4. Salpimentar, pulsar el botón de giro a la izquierda y sofreír estas hortalizas 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Añadir ahora el curry, la hoja de laurel, el vino y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

En cuanto salga vapor por el cubilete, probablemente a los 2 minutos, retirarlo y en su lugar colocar el recipiente Varoma. Estos lomos se cocerán perfectamente con los 8 minutos que queda de cocción.

Cuando termine el tiempo programado dejar pasar unos segundos para que el pescado termine de soltar todo su jugo encima del vaso.

Servir el pescado con la salsa.

BACALAO A LA BATURRA

INGREDIENTES:



½ kg de bacalao
6 huevos duros
½ kg de patatas
Para el ajo montañés:
6 dientes de ajo
2 huevos
2 patatas cocidas
Aceite
Sal
Agua

ELABORACIÓN:

Cocer las patatas con piel y de paso hacer los huevos duros. Cortar las patatas como para tortilla y echarlas al Thermomix. Cubrir con aceite y cocinar a 90º, giro a la izquierda.

En el Varoma poner los filetes de bacalao.
Cuando la patata esté echa poner ese aceite en un bol y reservar.

Ajo montañés:
Pelar las patatas cocidas. Poner en el vaso los 6 dientes de ajos y la patata y triturar 10 segundos a velocidad 5. Añadir los dos huevos y triturar 10 segundos a velocidad 5. Seguidamente echar un buen pellizco de sal e ir echando el aceite por el bocal poco a poco. Sobre medio litro de aceite (se puede aprovechar el aceite de pochar las patatas). Hacer todo esto siempre a velocidad 5.

Poner el bacalao desmigado en una fuente de horno. Poner encima una capa de ajo montañés. Sobre éste, el huevo duro a rodajas y después otra capa de ajo montañés. Por último poner las patatas pochadas y cubrir muy bien de ajo montañés. Meter en el horno a temperatura 200 º hasta que el ajo este bien dorado y hueco.

BACALAO A LA NATA

INGREDIENTES:



100 g de aceite
100 g de agua
600 g de patatas partidas como para tortilla
200 g de cebolla partida en aritos
300 g de bacalao desalado y desmigadito
Para la bechamel:
400 g de leche
50 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
60 g de harina
1 pastilla de caldo de pescado (opcional)
Nuez moscada
Pimienta recién molida
200 g de nata líquida
Para adornar:
Pan rallado
Bolitas de mantequilla

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner la mariposa y echar en el vaso el aceite y el agua. Programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir las patatas y la cebolla con un poco de sal. Programar 13 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Incorporar el bacalao desmigado y programar un minuto más a la misma temperatura y velocidad (revisar el punto de sal). Sacar todo del vaso y poner en una fuente honda. Ya se puede quitar la mariposa.

Sin lavar el vaso, poner todos los ingredientes de la bechamel menos la nata y

programar 6 minutos, 100º, velocidad 3. Al acabar añadir la nata y programar 2 minutos más a igual temperatura y velocidad.

Volcar la bechamel sobre las patatas y bacalao. Revolver delicadamente y espolvorear con pan rallado y unas bolitas de mantequilla.

Hornear de 12 a 15 minutos y gratinar.

BACALAO AJOARRIERO

INGREDIENTES:



300 g de bacalao desalado
1/2 cebolla
1 pimiento verde
1/2 cucharadita de pulpa de ñora o 1/2 cucharada pimentón
1/2 bote de pimientos de piquillo (200 g)
1 diente de ajo
1/2 cubilete de aceite de oliva
Tomate frito

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla y los ajos 10 segundos a velocidad 3.

Bajar con la espátula, añadir el aceite y cocinar 5 minutos a 100º velocidad 1. Añadir los pimientos verdes en trozos, la cucharada de pimentón y el tomate frito, programar 5 minutos a 100º velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Incorporar los pimientos de piquillo en tiras y el bacalao desalado y desmigado, sin piel ni espinas. Calentar 5 minutos a 100º velocidad 1, probar de sal y servir al momento.

BACALAO AL LAGAREIRO EN VAROMA

INGREDIENTES:



1 trozo de pan duro
5 dientes de ajo
5 pies de cilantro
4 trozo de bacalao del lomo
1 huevo
500 g de patatas pequeñas
100 g de aceite de oliva
1 litro de agua
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el pan partido en trozos, 2 dientes de ajo y el cilantro y triturar durante 10 segundos en velocidad 9. Retirar a un cuenco y reservar.

Batir el huevo en un cuenco y reservar.

Poner un trozo de papel de aluminio en la bandeja de arriba del Varoma (en la bandeja de abajo se puede poner alguna verdura y servirla junto como guarnición del plato).

Pasar los trozos de bacalao por el huevo batido y luego por el pan rallado con ajo y cilantro, y poner los trozos ya empanados por encima del papel de aluminio.

Sin lavar el vaso, poner el agua y la sal y dentro del cestillo las patatas peladas, poner el recipiente Varoma por encima del vaso y programar 35 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Al terminar el tiempo, disponer el bacalao en una fuente juntamente con las patatas (y la verdura si se ha usado).

Sin lavar el vaso, poner los restantes dientes de ajo y triturar 5 segundos en velocidad 5. Añadir el aceite de oliva y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Regar el bacalao con este aceite y servir de inmediato

BACALAO AL PIL PIL

INGREDIENTES:



800 g lomos de bacao desalado
200 g aceite de oliva virgen extra
150 g agua
20-30 g de ajos en láminas
Guindillas al gusto (opcional)
Perejil picado

ELABORACIÓN:

Colocar los lomos de bacalao con la piel hacia abajo en una cazuela baja, con 150 g de agua, con la tapa puesta y a fuego flojo. Cuando aparezca una especie de espumilla y los lomos empiecen a ponerse blancos, mantener el fuego dos minutos y retirar.

Reservar el agua de la cocción y dejar el bacalao en la cazuela. En el vaso del Thermomix poner el aceite y calentarlo 8 minutos a temperatura Varoma, velocidad. 1.

Cuando el aceite esté caliente, añadir los ajos en láminas y las guindillas picaditas, si las vamos a usar. Programar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Sacar el aceite del vaso y disponer en una jarra, para luego poder trabajar mejor. Dejar en el vaso unas cuantas láminas de ajos y el resto ponerlas en la cazuela sobre los lomos de bacalao.

Sobre el ajo que quede en el vaso, echar 50 g del agua de la cocción reservada. Triturar 1 minuto Velocidad 8. Tiene que formarse una especie de puré. Programar en frío 2 minutos a Velocidad 4 y e ir echando el aceite de la jarra muy poco a poco por el bocal. El aceite se emulsiona y forma el pil pil. (Salpica un poco)

Como la salsa queda muy espesa, añadir en frío y con la misma velocidad, agua de la cocción hasta conseguir el grado de espesor deseado. Añadir un poco de sal al gusto.

Verter la salsa en la cazuela, sobre los lomos.

Espolvorear con perejil picado y dar un hervor al guiso para que se reparta bien la salsa y se terminen de hacer los lomos.

BACALAO CON JAMÓN SERRANO Y SALSA DE HIGOS

INGREDIENTES:



4 lomos de bacalao desalado
1 dl de aceite de oliva
1 cucharada de mantequilla
4 higos frescos
1 cuchara de postre de azúcar moreno
½ dl de vinagre de jerez
400 g de coles de Bruselas
4 lonchas de jamón serrano
Sal

ELABORACIÓN:

Freír los lomos de bacalao en el aceite de oliva a fuego bajo y reservar.

Para hacer la salsa en el Thermomix, poner la mantequilla en el vaso y programar 1 minuto y medio, a 100º en velocidad cuchara.

Añadir los higos partidos en trozos, el azúcar moreno y el vinagre y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, sin el cubilete. Reservar.

Mientras cocer las coles de Bruselas al vapor o en agua con sal.

Montar el plato, cubriendo cada lomo de bacalao con una loncha de jamón serrano y por encima de este un trozo de higo fresco.

Regar con la salsa de higos y acompañar con las coles de Bruselas.

BACALAO CON PATATAS AL VAPOR

INGREDIENTES:



4 Filetes de bacalao, sin espinas
2 cucharadas de aceite soperas
zumo de medio limón
1 cebolla pequeña
unas ramitas de perejil
1 patata grande en láminas finas
Sal y pimienta
Opcional: una lata de champiñones
Acompañar con pimientos rojos o escalibada

ELABORACIÓN:

Mezclar el aceite, con el limón, la cebolla cortadita a taquitos muy pequeños, el perejil y salpimentar. Rociar con esta preparación el pescado y dejar que macere unos minutos, mejor en la nevera.

Pelar las patatas y cortar a láminas muy finas. Colocar en el Varoma, previamente pincelado con aceite, el pescado y las patatas.

Antes de poner el Varoma encima del vaso, echar agua (o caldo) y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando salga el vapor, colocar el Varoma, y programar unos 20 minutos a la misma temperatura.

A media cocción, dar la vuelta al pescado, para que se haga mejor.

BACALAO CON SALSA DE PIMIENTO Y ESPAGUETTI

INGREDIENTES:

2 Trozos de bacalao desalado
100 g de champiñones
4 dientes de ajos
150 g de aceite de oliva



Salsa:
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 lata de pimiento morrón
200 g de nata líquida
50 g de aceite de oliva
Sal
Espagueti cocido

ELABORACION:

Poner en una sartén el aceite y cuando empiece a calentarse poner el bacalao, los ajos y los champiñones cortados a láminas. Confitar todo a fuego muy lento… unos 15 minutos.

Mientras hacer la salsa:
Poner el aceite en el vaso y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir los dientes de ajo y la cebolla, triturar 6 segundos, velocidad 5. Después programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3.

Añadir los pimientos y volver a programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3. Todo el proceso con el cubilete puesto.

Añadir la nata y sal al gusto, triturar 1 minuto a velocidad 8.

Programar 2 minutos, temperatura 90º, velocidad 3.

Para servir poner en el fondo del plato la salsa y encima el bacalao con los ajos y los champiñones laminados. Acompañar con ataditos de espaguetis.

BACALAO DORADO

INGREDIENTES:



400 g de cebolla partida en cuartos.
2 dientes de ajo.
100 g de aceite de oliva virgen extra.
300 g de bacalao, sin piel ni espinas, desalado y desmigado (pueden ser migas), escurrir bien y ponerlo sobre papel de cocina.
200 g de patatas paja ya fritas (las venden hechas, en bolsas, en los supermercados).
6 huevos.
Sal.
Pimienta.
Para adornar:
Perejil picado.
100 g de aceitunas negras.

ELABORACIÓN:

Echar la cebolla y los ajos en el vaso y trocear programando 4 segundos en velocidad 5. Sacar y reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas. Verter el aceite en el vaso y programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar la cebolla y los ajos reservados y programar 13 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadir el bacalao y programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadir las patatas y programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Sacar a un recipiente hondo y reservar. Sin lavar el vaso del Thermomix echar los huevos y mezclar 10 segundos en velocidad 2. Incorporar a lo que teníamos reservado y mezclar bien todo con la espátula.

Calentar en el fuego una sartén grande con un poco de aceite y cuando esté caliente, incorporar todo lo reservado y mezclar bien ayudándonos con dos cucharas de madera, levantando la mezcla hacia arriba para que se cuajen los huevos y quede homogéneo. Sazonar con pimienta y comprobar el punto de sal.
Echar en una fuente grande, espolvorear con el perejil, decorar con las aceitunas y servir rápidamente.

Nota: No poner la sal hasta el final de la receta








BACALAO O RAPE CON PASAS

INGREDIENTES:



4 filetes de bacalao fresco o rape
1 cubilete de almendras tostadas
2 ajos
Unas hojas de perejil
Canela en rama un poco
1 cucharadita de café de pimentón
150 g de agua
150 g de vino blanco
1 cubilete de pasas

ELABORACIÓN:

Poner las almendras en el vaso y trocear en velocidad 4 durante 5 segundos. Añadir los ajos el perejil, la canela, pimienta, el agua, el vino y el pimentón. Poner en el recipiente Varoma el bacalao y las pasas. Programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda.

Si queda muy clara la salsa podemos echar un poco de maicena exprés y programar 2 minutos más.







BRANDADA DE BACALAO

INGREDIENTES:



500 gr de bacalao desalado y sin piel
200 g aceite oliva
3 dientes de ajo
Sal
Pimienta
Nuez Moscada
Un chorrito de crema leche

ELABORACIÓN:

Poner el aceite y los ajos en el vaso y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 y 1/2.

Bajar lo que ha quedado en las paredes del vaso. Añadir el bacalao y triturar a velocidad 6, hasta que quede homogénea, si queda muy seco añadir un poco de crema de leche o leche entera, poner sal, pimienta y nuez moscada, mezclar unos segundos.

Poner en cazuelas de barro, espolvorear con pan rallado y gratinar al horno

CABALLA CON SABOR A GALICIA

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:



1 kg de caballas limpias y sin cabeza
Sal
Pimienta negra
Orégano
Comino molido
Dos cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa:

200 g de aceite de oliva suave
250 g de cebollas partidas en trozos
250 g de zanahorias en rodajas finas
1 hoja de laurel
300 ml de agua
50 ml de vinagre
100 ml de vino blanco
1 guindilla
2 clavos de olor
6 ó 7 granos de pimienta negra
1 pastilla de caldo

ELABORACIÓN:

Para preparar las caballas:

Salpimentar y adobar las caballas con orégano y comino molido. Cortar unos cuadrados de papel film y envolver una a una, no sin antes haberlas regado con un chorrito de aceite. Colocar en el recipiente Varoma

Para la salsa:

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando acabe el tiempo incorporar las cebollas partidas y picarlas 4 segundos en velocidad 4. A continuación agregar las zanahorias y programar 10 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1.

Acabado el tiempo, añadir el resto de los ingredientes, cerrar la tapa, colocar sobre la misma el recipiente Varoma con el pescado y programar 15 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Comprobar el punto de cocción de la caballa y si no estuvieran en su punto programar unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Sacar el pescado del recipiente, desenvolverlo y poner en un recipiente vertiéndole la salsa por encima.

CALAMAR ENCEBOLLADO

INGREDIENTES:



Un calamar grande cortado en trozos grandes
Una cebolla fresca grande
2 ajos
40 g aceite oliva virgen extra
Sal y pimienta blanca
Un chorro de vino blanco

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix, el aceite y programar 5 minutos, 100º, velocidad 1.

Poner la cebolla limpia troceada y los ajos. Programar 10 minutos, 100º, velocidad 2. Picar un poco.

Meter los calamares con la sal, la pimienta y el chorro de vino blanco. Dejar hacer 25 minutos, 100º, velocidad 2, giro a la izquierda.

CALAMARES CON SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES:



1 kg de calamares limpios y en rodajas
250 g de tomate en trozos
150 g de cebolla
50 g de vino blanco
2 dientes de ajo
70 g de aceite de oliva
1 hoja de laurel
2 yemas de huevo
20 g de mostaza
Unas gotitas de zumo de limón
Sal y pimienta a gusto
Perejil

ELABORACIÓN:

Pasar los calamares por harina, rebozar bien y reservar.

Poner en el vaso el aceite de oliva y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Poner la cebolla y los dientes de ajo. Picar 6 segundos en velocidad 5. Rehogar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el tomate y programar 20 segundos, velocidad 7. Limpiar las paredes del vaso con la espátula y programar 7 minutos, temperatura 100 º, velocidad 2. Añadir los calamares, el vino, el laurel, la sal y la pimienta y programar 35 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Al terminar el tiempo verificar si los calamares están cocidos, en caso de que no estén, programar un poco de tiempo más, a la misma temperatura y velocidad, porque el tiempo de cocción depende de la calidad de los calamares.

Mientras tanto en una taza, batir las 2 yemas con la mostaza y el zumo de limón.

Arrancar el Thermomix, en velocidad 2, giro a la izquierda y añadir la mezcla de las yemas en hilo. Programar 3 minutos, temperatura 100º velocidad cuchara, giro a la izquierda. Servir caliente espolvoreado con el perejil picado.

CALAMARES EN SALSA AMERICANA

INGREDIENTES:



350 g de cebolla
2 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva
200 g de tomate natural triturado
1 Kg de anillas de calamar
200 g de brandy
Pimienta negra
Media pastilla de caldo de carne

ELABORACIÓN:

Trocear los ajos y las cebollas durante 8 segundos en velocidad 4. Sacar y reservar.

Poner en el vaso el aceite y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir lo reservado y programar 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Acabado el tiempo incorporar el tomate y programar otros 10 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Seguidamente echar los calamares, la pastilla de caldo y la pimienta. Cocinar durante 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
Por último, incorporar el brandy y programar 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

CALAMARES EN SU TINTA

INGREDIENTES:



500 g de anillas de calamar
25 g aceite de oliva
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
50 g tomate triturado
100 g vino blanco
1 cucharada de harina
2 bolsas de tinta de calamar
1 cayena
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Echar las hojas de laurel y dejar un momento para que se frían.

Añadir la cebolla en cuartos, los ajos pelados, el tomate y triturar 10 segundos, velocidad 3 y ½. A continuación programar 3 y 1/2 minutos a 100º, velocidad 2. Bajar los residuos de las paredes con la espátula.

Incorporar la harina y triturar todo bien 20 segundos, velocidad 6. Poner la mariposa en las cuchillas, añadir las anillas de calamar, el vino blanco, la tinta, la cayena, sal, pimienta y programar 20 minutos a 100º, velocidad 1.

CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ EN VAROMA

INGREDIENTES:



750 g de calamar en trozos
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 bote de 400 g de tomate frito
50 ml de aceite de oliva
2 tintas
250 ml vino tinto
1 pastilla de caldo
200 cl agua
Para el arroz:
6 moldes de flan
48 cucharaditas de arroz
1 diente de ajo
40 ml aceite de oliva
350 ml de agua

ELABORACIÓN:

Para el arroz poner el aceite y los ajos picados y programar 15 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma. Cuando estén dorados los ajos reservar en las flaneras repartiendo ajos y aceite añadir en cada flanera una pizca de sal.

Para los calamares:
Poner el aceite y la cebolla en el vaso y programar 15 minutos velocidad 3 y ½., temperatura Varoma. Al terminar añadir por el bocal el vino, el tomate, el agua, la pastilla y los ajos majados en el mortero y dar unos golpes de turbo.

Poner la mariposa, hacer unos cortes a las bolsas de la tinta y poner en el vaso, programar 30 minutos velocidad 1 y 1/2., temperatura Varoma.

Mientras repartir el arroz en las flaneras (más o menos 4 cucharaditas de arroz por flanera) y 50 ml de agua por flanera, remover, poner las flaneras en el Varoma y tapar.

Poner el Varoma sobre el vaso cuando veamos que sale mucho vapor por el bocal (más o menos a los 8-10 minutos).

Cuando termine apartar el Varoma, por el bocal añadir los calamares y programar otros 10 minutos velocidad 1, temperatura Varoma (para que no salpique poner el cestillo invertido sobre el vaso).

Servir todo en el plato caliente, arroz y calamares.

CALAMARES RELLENOS

INGREDIENTES:



4 calamares muy grandes
2 huevos duros
200 g gambas peladas
Sal, ajo y perejil
Para el sofrito:
70 g aceite
1 cebolla grande
2 ajos
4 tomates
Sal

ELABORACIÓN:

Limpiar los calamares, trocear las cabezas y las alitas y mezclar en un bol con los huevos duros troceados y las gambas partidas por la mitad.

Agregar el ajo picado, el perejil y una pizca de sal y rellenar los calamares cerrando con palillos.

Poner todos los ingredientes del sofrito en el vaso y triturar 3-4 segundos, velocidad 5. Colocar el cestillo, poner dentro los calamares y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

Comprobar si los calamares están cocidos pinchándolos con un tenedor.

CALAMARES RELLENOS DE MAR Y MONTAÑA

INGREDIENTES:



8 calamares medianos
Para el relleno:
250 g de gambas
125 g de jamón serrano
250 g de rape
1 cebolla mediana
1 cucharadita de tomate concentrado
1 diente de ajo
La clara de dos huevos cocidos
50 g de aceite de oliva
Para la salsa:
50 g de aceite de oliva
100 g de gambas
1 cebolla
1 diente de ajo
1 cucharadita de tomate concentrado
Las yemas de los huevos cocidos
10 almendras crudas
Perejil al gusto
1 cubilete de vino blanco
400 g de fumet
Miga de pan frita
Sal y pimienta al gusto
Para el rebozado de los calamares:
Harina y dos cubiletes de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el cestillo con los huevos bien lavados y echar agua hasta cubrirlos. Programar 20 minutos, 100º, velocidad 1. Colocar el Varoma con el rape para que se haga al vapor.

Mientras tanto limpiar los calamares, quitar los tentáculos y aletas. Picar menudo y reservar. Una vez limpios los calamares de pieles, darles la vuelta para que no se salga el relleno al cocinarlos y reservar.

Pelar las gambas y reservar por un lado los cuerpos picaditos y por otro las pieles y cabezas.

Sacar los huevos y el rape y dejar enfriar.

Enjuagar el vaso y poner en él 450 ml de agua y las pieles y cabezas de las gambas. Programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 6. Colar el fumet y reservar. Enjuagar el vaso y secar bien.

Triturar la clara de los huevos, el jamón serrano y el rape con tres golpes de turbo. Reservar. Volver a enjuagar y secar el vaso.

Poner el aceite, la cebolla partida en cuartos y los ajos. Programar 15 segundos, velocidad 3 ½, y después 5 minutos, 100º, velocidad 1, giro a la izquierda. Añadir el concentrado de tomate, los tentáculos y aletas del calamar y las gambas. Programar 10 minutos, 100º, velocidad 1, giro a la izquierda, sin cubilete. Faltando cinco minutos para terminar el tiempo programado, echar por el bocal, el jamón, el rape y las claras de huevo, con la máquina en marcha.

Pasar todo a un bol y dejar enfriar.

Sin lavar el vaso poner el aceite, la cebolla partida en cuartos y el ajo. Programar 15 segundos, velocidad 5 y a continuación 10 minutos, 100º, velocidad 1. Rellenar los calamares.

Añadir por el bocal el concentrado de tomate, el vino, el perejil, sal y pimienta. Programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando falten, 3 minutos para terminar el tiempo programado añadir por el vocal las yemas y las almendras, con la máquina en marcha.

Echar el fumet y programar 15 minutos, 100º, velocidad 1.

Mientras tanto freír la miga de pan y reservar. Pasar por harina los calamares y freír. Reservar en una olla.

Echar en el vaso la miga de pan frita y triturar a máxima potencia durante 5 segundos.

Poner la salsa en la olla donde están los calamares, agregar las gambas y dejar cocer durante 15 minutos.

CALDERETA DE RAPE



INGREDIENTES:

3 ñoras
3 ajos
perejil
100 g de aceite
Sal, colorante (azafrán)
Tomate frito triturado
350 g de arroz
1 litro y medio de agua
Un rape
2 patatas

ELABORACIÓN:

Cortar las dos patatas en rodajas finas y salarlas. Pincelar con aceite el Varoma, salpimentar el rape y colocarlo dentro con las patatas alrededor. Reservar. Quitar el rabito a las ñoras y vaciar las semillas. Colocar las ñoras, los tres ajos y un puñado de perejil en el vaso. Triturar a velocidad 7-10 durante 10 segundos.

Añadir el aceite, y programar 5 minutos a 100º velocidad 1.
Añadir dos cucharadas de tomate frito triturado, 1 litro y medio de agua, sal al gusto y la cabeza del rape. Programar 30 minutos temperatura Varoma a velocidad cuchara.

Colocar el Varoma encima con las patatas y el rape.

Cuando pare la máquina, sacar la cabeza del rape y añadir el arroz. Probar el caldo, por si hay que rectificar de sal, añadir el colorante y programar 12 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda poniendo el cestillo boca abajo en lugar del cubilete.

CALDERETA DE RAPE I



INGREDIENTES:

Para el caldo:
50 g de aceite
12 caparazones y cabezas de langostino
150 g de tomate frito
sal
100 ml de vino blanco
1 l de agua
Para la caldereta:
50 g de aceite
100 g de cebolla
60 g de pimiento verde
500 g de patata
1 cucharada de pimentón dulce (opcional)
Sal
250 g de almejas (chirlas o berberechos)
12 langostinos
1 cola de rape

ELABORACIÓN:

Para el caldo:
Poner el aceite en el vaso 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Añadir los caparazones y cabezas de langostinos, 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir el tomate frito, la sal (una pizca de azúcar, opcional) y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Echar el vino blanco y dejar reducir 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Por último, añadir el agua y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Colar y reservar este caldo.

Para la caldereta:

Poner 50 g de aceite 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la cebolla y el pimiento verde y dejar sofreír 8 minutos, temperatura Varoma velocidad cuchara.

Poner la mariposa y añadir las patatas chascadas y el pimentón. Programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda Cubrir con unos 600 ml del caldo que tenemos reservado y programar de 25 a 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Cuando falten 7 minutos colocar en el Varoma los langostinos, el rape cortado a tacos y las almejas. Dejar cocer esos 7 minutos que restan a igual velocidad y temperatura.

CAZUELA DE FRUTOS DEL MAR

INGREDIENTES:



200 g gamba pelada
200 g mejillones cocidos
200 g calamar en anillas
200 g champiñones
1 cebolla
2 dientes de ajo
1/2 cubilete de aceite de oliva
300 g nata líquida
200 g Caldo de pescado
200 g vino blanco
1 hoja de laurel
una carterilla de azafrán
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla y el ajo con el aceite, 6 segundos, a velocidad 5. Rehogar 5 minutos, a 100 grados, velocidad 1. Incorporar los champiñones cortados en cuartos y cocinar 6 minutos más, a 100º, velocidad 1.

Colocar el cestillo, disponer las anillas de calamar dentro junto con el vino, el caldo, laurel, azafrán, sal y pimienta. Programar 9 minutos, a 100º, velocidad 1.

Retirar el cestillo.

Poner la mariposa sobre las cuchillas, añadir la nata, las gambas y los mejillones y dejar 5 minutos más, a temperatura Varoma, velocidad 1.

Servir todo el marisco con la salsa y espolvorea con cebollino picado.

CHIPIRONES AFOGAOS

INGREDIENTES:



½ kg de chipirones
2 cebollas
2 dientes de ajo pequeños o uno grande
Sal
Perejil
Un chorrito de vino blanco y unas gotitas de brandy
Dos guindillas (o una, eso en gustos)
50 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Limpiar los chipirones, partir y reservar.

Poner en el vaso los dientes de ajo, el perejil y la cebolla. Picar 5 segundos en velocidad 5.

Bajar con la espátula lo que haya podido quedar alrededor del vaso, añadir el aceite y programar 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Colocar la mariposa, añadir los chipirones, la sal, la guindilla, el vino blanco y el brandy. Programar 10 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

DORADA A LA CREMA DE ALMEJAS

INGREDIENTES:



Dos doradas medianas (1 dorada por comensal)
1 tomate
3 patatas
500 ml de caldo de pescado
250 g de almejas vivas (o chirlas)
100 ml de vino blanco
50 g de mantequilla
2 cucharadas de harina
1 limón cortado a rodajas
Sal en escamas (opcional, puede ser sal normal)
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta

ELABORACIÓN:

Sazonar la dorada con sal y pimienta. Practicar tres cortes a cada dorada (solo por un lado) e insertar media rodaja de limón en los cortes. Pincelar con aceite el recipiente Varoma para que las doradas no se peguen.

Colocar las doradas en el recipiente Varoma pintadas con el aceite por dentro y por fuera, unas patatas troceadas por los lados y tomate en rodajas. Reservar.

Añadir el caldo de pescado en el vaso del Thermomix junto con el vino blanco y dejar que reduzca un poco programando 10 minutos, temperatura Varoma y velocidad 3. Programar de nuevo unos 20 minutos temperatura Varoma y velocidad 1, colocando el recipiente Varoma sobre la tapadera (debe estar saliendo bastante vapor). Dejar libres algunos orificios para que salga el vapor y se haga todo por igual.

Comprobar el punto del pescado, no debe quedar ni crudo ni pasarse de cocción para que no quede seco, siempre es mejor quedarse corto de tiempo y comprobar la cocción, que pasarse y que no tenga remedio. Los tiempos de cocción dependerán de la temperatura del ingrediente y de su tamaño. Cuando queden 5 minutos poner las almejas en el cestillo y dentro del vaso del

Thermomix para que se abran. En una paella a parte, dorar la harina en la mantequilla. Retirar el cestillo con las almejas terminado este proceso y reservar.

Incorporar al caldo la harina pasada por la paella y cocer 15 minutos, temperatura 90º y velocidad 3 (la salsa no debe quedar muy espesa, de ser así añadir media medida de caldo y remover 5 segundos, velocidad 4).

Retirar las almejas de las valvas y añadir a la salsa. Remover con mucho cuidado con la espátula. Verter sobre la dorada presentada en lomos sin piel.

EMBLANCO DE PESCADO

INGREDIENTES:



1 tomate maduro
1 cebolla
1 pimiento
600 g de patatas cortadas a rodajas
600 g de agua
30 g de aceite de oliva
300 g de pescado (rosada, pescadilla...)
Sal
El zumo de medio limón

ELABORACIÓN:

Echar el tomate, el pimiento y la cebolla en el vaso y trocear 3 segundos a velocidad 4.

A continuación poner el cestillo en el vaso y echar las patatas en él. Incorporar el agua, el aceite y la sal. Programar 20 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Mientras tanto, poner en el recipiente Varoma el pescado troceado. Cuando termine el tiempo programado, poner el recipiente Varoma sobre la tapadera y volver a programar 7 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Una vez finalizado el tiempo, poner el pescado en una sopera, comprobar que las patatas estén tiernas (en caso contrario programar unos minutos más a la misma temperatura y velocidad) y poner las patatas sobre el pescado.

Triturar el caldo del vaso 30 segundos para picar toda la verdura. Rectificar de sal y echar el zumo de medio limón.

Echar el caldo en la sopera con el pescado y las patatas y servir muy caliente.



EMPERADOR EN SALSA VERDE

INGREDIENTES:



2 rodajas de emperador (unos 400 g)
1 cebolla
1 ajo
60 g de vino blanco para guisar
60 g de agua
100 g de guisantes congelados extrafinos
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 puñado de perejil picado
1 cucharadita de maicena
Sal

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla y el ajo en el vaso y triturar a velocidad 5 unos segundos, bajar todo lo que queda en las paredes del vaso, echar el aceite y programar 6 minutos, velocidad 1, temperatura 100º.

Cuando acabe, añadir la maicena, la sal, el vino y el agua y mezclar unos segundos a velocidad 4.

En el cestillo echar los guisantes, lo metemos dentro del vaso y cerrar.

Sazonar el emperador, unas zanahorias, una remita de apio y un chorrito de aceite y envolver en papel de aluminio para colocarlo en el recipiente Varoma.

Programar 12 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma.

Servir el emperador con la salsa, los guisantes y el perejil por encima.

FILETES DE LENGUADO CON SALSA DE MARISCO

INGREDIENTES:



4 filetes de lenguado
10 gambas arroceras con cáscara
250 g de gambas pelada
2 palitos de cangrejo
100 g tomate
1 cebolla
2 ajos
150 ml de agua
2 cucharadas de agar-agar (harina de maíz o harina de arroz)
30 g de aceite

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las gambas enteras con 15 g de aceite y programar 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 3. Acabado el tiempo triturar las gambas, añadir el agua y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3. Cuando acabe escurrir y reservar.

Enjuagar el vaso y poner la cebolla y el ajo con los 15 g restantes de aceite, trocear al 3-5 progresivo y poner 5 minutos, 100º, velocidad 3. Acabado el tiempo poner el tomate y triturar, que quede fino. Rectificar de sal y programar 10 minutos más, velocidad 3.

A continuación añadir el fumet reservado junto con el espesante escogido.

Colocar en el recipiente Varoma los filetes de lenguado con sal. Poner sobre el vaso y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Al terminar incorporar las gambas peladas y los palitos de cangrejo cortados. Con el calor residual que queda se harán las gambas.

Se puede acompañar de arroz o de unas patatas al Varoma.

FILETES DE PESCADO EN SALSA AMARILLA

INGREDIENTES:



Filetes de pescado blanco
50 g de aceite de oliva
1 cebolla mediana
1 zanahoria
3 dientes de ajo
15 g de harina (una cucharada colmada)
100 ml de vino blanco
100 ml de agua
Un buen puñado de perejil picado
1/2 pastilla de caldo de pescado o sal
Colorante alimentario

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Echar la cebolla, la zanahoria y los ajos troceados y triturar 5 segundos, velocidad 5. Programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 1/2. Añadir la cucharada de harina y programar 30 segundos, temperatura 100º velocidad 2.

Añadir el vino, el agua y la media pastilla o sal, programar 4 minutos, 90º velocidad 4.

En el último minuto añadir el perejil picado.

Según como se quiera la salsa de espesa, añadir o restar minutos. Mientras se hace la salsa, echar aceite y sal a los filetes. Meter dentro de una bolsa de asar, cerrar y pinchar un poco con un palillo para que salga el vapor.

Meter dentro del microondas, 6 minutos, a máxima potencia.

Dejar en la bolsa mientras se termina de preparar la salsa, así no se enfría. Cuando la salsa esté lista, abrir la bolsa, pasar los filetes al plato y verter la salsa por encima.

GAMBAS A LA SAL



INGREDIENTES:

Gambas o langostinos
500 ml de agua
Sal gorda

ELABORACIÓN:

Poner 500 ml de agua en el vaso y programar 8 minutos velocidad 2 temperatura Varoma.

Mientras, poner sal en el Varoma e ir poniendo las gambas y cubrir con más sal.

Cuando el agua ya esté hirviendo, poner el Varoma en el Thermomix y dejarlas 5 ó 6 minutos. Sacar y servir.

GAZPACHUELO MALAGUEÑO

INGREDIENTES:



Para la mayonesa:

1 huevo
Unas gotas de zumo de limón
25 g de agua
Una pizca de sal
300 g de aceite (preferiblemente de oliva)

Para el cestillo y el Varoma:

4 centros de merluza (o cualquier pescado blanco) sin espinas
Langostinos o gambas
600 g de patatas a trozos
Media cebolla (opcional)
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 litro de agua
Sal y un hilo de aceite

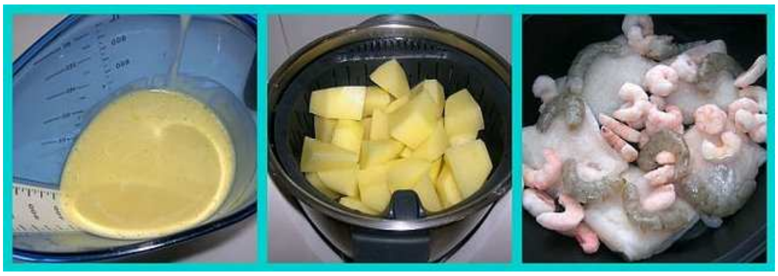
ELABORACIÓN:

Preparar la mahonesa (preferiblemente con aceite de oliva):
Pesar el aceite en una jarrita y reservar. Poner todos los ingredientes en el vaso excepto el aceite y mezclar 10 segundos a velocidad 4. Programar velocidad 4 e ir echando el aceite sobre la tapa, poco a poco. Una vez preparada, reservar.

Resto de la elaboración:
Con el vaso limpio, picar los dientes de ajo. Añadir el litro de agua, la hoja de laurel y la sal. Colocar el cestillo y añadir las patatas troceadas y media cebolla (opcional) y programa 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Engrasar con aceite el recipiente Varoma y colocar el pescado y las gambas. Reservar.

Pasado el tiempo, quitar el cubilete y poner el Varoma con el pescado y las gambas y programar 10 minutos a temperatura Varoma velocidad 1.

Acabado el tiempo, quitar el Varoma y sacar con la espátula el cestillo con las patatas. Colocar en una cazuela todos estos ingredientes. Bajar el vaso de la peana y esperar a que temple. Cuando esté templado, poner el Thermomix a velocidad 1 1/2 e ir echando la mayonesa reservada poco a poco. Verter este caldo sobre la cazuela del pescado, las gambas y las patatas.





GUISO DE BACALAO CON AJADA

INGREDIENTES:



4 lomos de bacalao
4 patatas grandes
1 hoja de laurel
350 ml de caldo de pescado (o una pastilla de caldo de pescado con 350 ml de agua)
6 dientes de ajo laminados
50 g de aceite de oliva virgen
Pimentón de la vera

ELABORACIÓN:

Pintar el Varoma con aceite, poner los lomos y reservar.

Con la mariposa puesta, chascar las patatas, poner la hoja de laurel y el caldo de pescado o la pastilla con el agua. Programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner el Varoma y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Una vez finalizado poner las patatas con el caldo en una bandeja para servir y reservar tapado.

Sin lavar el vaso poner el aceite 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar los ajos laminados y programar de nuevo 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando falte 1 minuto, poner 2 cucharadas de pimentón rojo de la vera. Seguidamente echar por encima la ajada y servir.

Se puede servir con un alioli.

LANGOSTINOS AL CAVA

INGREDIENTES:



1 kg de langostinos o gamba langostinera
3-4 dientes de ajo
18 almendras tostadas
1 cucharada sopera colmada de harina
1 taza de aceite
Pimienta
Media botella de cava brut

ELABORACIÓN:

Picar los ajos y almendras a velocidad 5. Añadir la harina, sal y pimienta.

Mezclar unos segundos, añadir una parte del cava y mezclar velocidad 4 durante 10 segundos.

En una cazuela de barro con un poco de aceite saltear los langostinos ya salados, vuelta y vuelta, añadir la pasta que hemos hecho en el Thermomix y añadir el resto de cava.

Añadir agua justo hasta cubrir los langostinos. Cuando empiece a hervir dejar cocer 4 minutos. Dejar que repose un par de días. La salsa se asienta, espesa y coge más sabor.

Calentar justo antes de comer.

LENGUADOS AL ESTRAGÓN

INGREDIENTES:



800 g de filetes de lenguado
Para el fumet
250 g de gambas
150 g de vino blanco
Para el sofrito:
50 g de aceite
30 g de mantequilla
200 g de cebolla
150 g de champiñones
Para el resto:
1 pastilla de caldo de pescado o sal
2 cucharaditas de estragón, pimienta
200 g de nata liquida de cocinar o una latita de nata
Sal

ELABORACIÓN:

Salpimentar los filetes de lenguado, enrollarlos y colocarlos en el cestillo. Reservar.

A continuación poner en el vaso el vino blanco con las cabezas y las cáscaras de las gambas, reservar los cuerpos. Programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 3 ½.

Colar por un colador fino y reservar.

Enjuagar bien el vaso y la tapa.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla, la cebolla y los champiñones previamente blanqueados en limón. A continuación, programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2, cuando haya terminado, bajar bien todo lo que haya quedado en las paredes y la tapadera del vaso, agregar la pastilla de caldo o sal, el estragón, la pimienta, el caldo reservado, la nata y algunas gambas. Triturar 10 segundos en velocidad 5.

Introducir el cestillo con el pescado y programar 15 minutos a temperatura 100º, velocidad 4.

En los últimos minutos incorporar los cuerpos de las gambas si caben, de no ser así, ponerlas más tarde, al sacar el cestillo, y programar 2 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Añadir más agua si fuera necesario y rectificar la sazón.

Colocar los rollitos y las gambas en una fuente de servir y verter la salsa por encima.

Acompañarlos con arroz blanco o al gusto

LOMOS DE DORADA A LA NARANJA

INGREDIENTES:

Dos lomos de dorada por persona
50 g de mantequilla
2 cubiletes de aceite de oliva
2 dientes de ajo
2 naranjas
Perejil picado (unas dos cucharadas)
Hebras de azafrán
1 limón
2 cucharadas de maicena
Medio cubilete de licor de naranja



ELABORACIÓN:

Limpiar bien las doradas, dejando la piel en los lomos.

Calentar en una sartén la mitad del aceite y la mantequilla y dorar los lomos primero con la piel hacia abajo y luego por el otro lado.

Apartar, y en el mismo aceite dorar los ajos cortados en láminas. Reservar.

Poner en el vaso el perejil, azafrán, el zumo de las naranjas y el limón colados, la maicena y el resto del aceite y mantequilla y programar 5 minutos, 100º, velocidad 2.

Pasado el tiempo, agregar el licor y seguir cociendo otros 5 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Colocar el pescado en una sartén, cubrir con la salsa y calentar unos minutos antes de servir.

LUBINA O DORADA CON VERDURAS

INGREDIENTES:



2 ó 3 lubinas o doradas abiertas en libro sin la espina central
½ cebolla
Unos espárragos
½ berenjena
1 tomate y 150 g de tomate natural triturado
½ calabacín
Ajo, perejil y sal
Vino blanco
100 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Cortar las verduras en trozos más o menos iguales, sazonar y poner en el vaso. Trocear unos 3 ó 4 segundos en velocidad 5. Añadir el aceite y programar 30 minutos, 100º, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Si se quiere reducir más programar unos segundos más a temperatura Varoma y a la misma velocidad.

Una vez cocinada la verdura verter sobre una fuente de horno, sazonar las lubinas, doradas o el pescado elegido y poner sobre la verdura.

Sin lavar el vaso programar velocidad 5 y echar los ajos y el perejil fresco, parar la máquina, añadir el vino blanco y mezclar bien unos segundos en velocidad 5-10.

Verter este majado sobre el pescado e introducir en el horno precalentado a 180º unos minutos hasta que el pescado este hecho, muy poco tiempo ya que el pescado se reseca si está muy hecho, quizás 10 minutos o menos sea suficiente.

MARMITAKO

INGREDIENTES:

Para el sofrito:
1/2 cubilete de aceite de oliva virgen
100 g de pimiento verde en trozos
150 g de cebolla troceada
100 g de tomate natural triturado
2 dientes de ajo
Para el resto:
1 cucharada de pimentón
800 g de patatas troceadas a cubos ("cascadas": cortar un poco y luego romper la patata sin terminar de cortar)
600 g de caldo de pescado o fumet
300 g de bonito o atún fresco, sin piel ni espinas, cortado a dados
Perejil picado



ELABORACIÓN:

Verter en el vaso los ingredientes del sofrito y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Incorporar el pimentón y mezclar en velocidad 3 unos segundos.

A continuación poner la mariposa en las cuchillas, añadir al vaso las patatas y rehogar 2 minutos en 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Incorporar el caldo, la sal y programar 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadir el bonito y programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Cuando termine añadir el perejil, rectificar de sal y dejar reposar unos minutos en el vaso.

MEJILLONES A LA VINAGRETA

INGREDIENTES:



1 kg de mejillones
1/2 pimiento rojo
1 cebolla pequeña
12 pepinillos con sabor a anchoa
1/2 bote de olivas verdes
2 huevos duros
1 tomate gordo
Vinagre
Aceite

ELABORACIÓN:

Abrir los mejillones al vapor, sacarlos y guardar una de las conchas de cada mejillón, reservar.

Picar en el vaso el pimiento rojo, 2 segundos velocidad 5, sacar a un bol y reservar.

Hacer el mismo procedimiento con la cebolla, el pimiento, los pepinillos, las olivas verdes, el tomate, los mejillones y los huevos duros, todo por separado.

Poner todo en el bol de nuevo en el vaso. Mezclar a velocidad 1, e ir añadiendo un buen chorrito de vinagre y el aceite.

MEJILLONES AL VAPOR CON VINAGRETA





INGREDIENTES:

2 kg de mejillones
1 litro de agua
Vinagreta de verdura:
2 pimientos verdes italianos
1 pimiento rojo (bien rojo)
1 cebolla mediana
10 pepinillos pequeños
2 tomates medianos muy maduros
2 1/2 cubiletes de buen aceite de oliva virgen
2/3 de buen vinagre de Jerez
Sal

ELABORACIÓN:

Limpiar los mejillones en la pila con una puntilla. Quitar lapas y esas cositas blancas, que no son más que parásitos. Rascar bien las algas y quitar los pelillos. Poner en el Varoma.

Poner en el vaso solo 1 litro de agua, ya que los mejillones soltarán cerca de 1 litro casi de agua. Programar 30 minutos a temperatura Varoma velocidad 1. Cuando empiece a salir vapor, colocar el Varoma encima y estar pendientes ya que con 2 kg de mejillones a los 10 minutos aproximadamente se levantará la tapa. Poner en los laterales 2 trozos de papel aluminio, para evitar que se salga el vapor por los lados. Dejar reposar 10 minutos. Sacar el Varoma con mucho cuidado.

Vinagreta:
Partir los pimientos, la cebolla y los pepinillos en trozos. Poner todo en el vaso junto con el aceite, sal y vinagre. Programar 5-6 segundos a Velocidad 3 1/2. Echar en un bol.

Pelar los tomates y quitar las semillas. Cortar en trozos muy pequeños. Añadir a la vinagreta y remover bien.
Poner por encima de los mejillones.

MEJILLONES AL VAPOR DE CERVEZA EN ESCABECHE ROJO

INGREDIENTES:



1 kg de mejillones
400 g de cerveza, vino blanco o agua
Escabeche:
200 g de cebolla cortada en juliana
200 g de aceite de oliva
1 cucharada de pimentón dulce
1 cucharadita de pimienta negra en grano
4 hojas de laurel
25 g de vinagre de Jerez

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cerveza y programar 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Poner el Varoma con los mejillones limpios. Cuando termine, separar los mejillones de las conchas y reservar.

Poner la cebolla y el aceite en el vaso y programar 9 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Agregar la pimienta, el pimentón, el laurel, la sal y el vinagre. Programar 2 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Verter el escabeche sobre los mejillones, remover y dejar enfriar.

Meter en el frigorífico y dejar macerar de un día para otro.

MEJILLONES EN SALSA

INGREDIENTES:



1 Kg de mejillones
35 g de aceite de oliva
40 g de cebolla
Dos cucharadas de harina
Una cucharadita de pimentón de la Vera (puede ser1/2 de dulce y 1/2 de picante)
Una guindilla
3 ó 4 cucharadas soperas de tomate frito
Sal

ELABORACIÓN:

En una cacerola grande hacer los mejillones al vapor con un poquito de agua (Tapar y dejar 2 o 3 minutos hasta que se abran). También se pueden preparar en el Varoma del Thermomix.

Reservar el caldo para la salsa.

Poner el aceite en el vaso junto con la cebolla. Triturar unos segundos a velocidad 5. Programar 8 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1. Añadir las dos cucharadas de harina y la curadita de pimentón y programar 2 minutos a 100º, velocidad 2.

Seguidamente, añadir el resto de los ingredientes con el caldo de los mejillones y programar 5 minutos en velocidad 2.

Retirar la guindilla y triturar hasta que quede la salsa a nuestro gusto. Verter la salsa sobre los mejillones. Se pueden consumir tanto fríos como calientes.

MEJILLONES EN SALSA I

INGREDIENTES:



2 kg de mejillones
1 cebolla grande
1/2 pimiento verde italiano
1/2 pimiento rojo
1 bote de tomate troceado (pequeño)
2 ajos
70 g de aceite de oliva virgen

ELABORACIÓN:

Limpiar los mejillones, ponerlos en el recipiente Varoma y reservar.

En el vaso poner la cebolla cortada a cuartos, los 2 tipos de pimientos y los ajos velocidad 3-5 hasta que se haya troceado todo.

Introducir el aceite y programar 15 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2, sin el cubilete.

Incorporar el bote de tomate troceado previamente escurrido. Si se desea la salsa picante, se puede añadir una guindilla en este momento. Programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando empieza a salir vapor poner el Varoma con los mejillones. Finalizado el programa comprobar que los mejillones se han abierto, si es así ponerlos en una bandeja de servir. Si no están abiertos alargar el programa 5 minutos más y volver a comprobar.

Si gusta una salsa más espesa, dejar sin el cubilete y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Comprobar la textura de la salsa y poner por encima de los mejillones.

MEJILLONES EN SALSA VERDE

INGREDIENTES:



1 k de mejillones
100 g de cebolla
2 dientes de ajo
una pizca de sal
pimienta molida
50 g de aceite
100 g de vino blanco
50 g de agua
perejil

ELABORACIÓN:

Limpiar los mejillones de balbas y colocarlos en el recipiente Varoma.

Poner el aceite en el vaso, calentar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Añadir la cebolla partida en cuatro y los ajos, trocear 5 segundos en velocidad 4 y programar 5 minutos, temperatura Varoma , velocidad 3.

Agregar la pimienta, vino, agua, sal y perejil y programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3, con el recipiente Varoma puesto para cocer los mejillones.

Cuando termine agregar la salsa sobre los mejillones y servir.

MERLUZA A LA MARINERA

INGREDIENTES:



8 rodajas de merluza
4 langostinos
8 almejas
16 gambas peladas
1 cebolla muy picada
1 cucharada de harina
200 g de tomate triturado
Una pizca de pimentón picante
Una cucharadita de pimentón dulce
½ vasito de vino blanco
Sal y si se quiere una pastilla de caldo
Ajo y perejil finamente cortado
50 g de aceite de oliva
Agua de cocer las almejas
Agua
Perejil para adornar
Harina para rebozar
4 patatas grandes

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite a calentar 3 minutos temperatura 80º velocidad 2.

Añadir la cebolla, el ajo y perejil 4 minutos misma temperatura igual velocidad. Agregar la harina 1 minuto sin temperatura igual velocidad, a continuación añadir los pimentones, el tomate triturado y darle 7 minutos temperatura 70º velocidad 2, al terminar añadir el vaso de vino y dejar evaporar 3 minutos, misma temperatura igual velocidad.

Si se desea se puede triturar todo para que no queden tropezones en la salsa.

Mientras pasar las gambas peladas en un poco de aceite, retirar, pasar los langostinos y también reservar, en ese mismo aceite pasar la merluza previamente enharinada, colocar en una fuente para hornear y reservar.

Cocer las almejas y reservar el agua.

Cocer las patatas y reservar.

Cuando termine el Thermomix rectificar la salsa de tomate con sal y añadir el agua de cocer las almejas y agua normal si fuese necesario.

Sobre la merluza colocar el marisco y sobre ellos echar la salsa, adornar con patatas cocidas y poner unos 6 minutos al horno.

Adornar con perejil picado por encima

MERLUZA AL CURRY

INGREDIENTES:

600 g de lomos de merluza congelada ya descongelada
50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de cebolla
200 g de pimientos rojos de piel fina
300 g de calabacín
sal y pimienta blanca
curry en polvo
1 hoja de laurel
200 g de vino blanco seco



ELABORACIÓN:

Pelar la cebolla y cortarla en trozos y de igual manera, los pimientos y el calabacín sin pelar. Pulverizar o barnizar el interior del recipiente Varoma con aceite y colocar los filetes de pescado pulverizados también con aceite y sazonados por ambas caras con sal, pimienta y curry.

Volcar el aceite en el vaso y calentarlo 5 minutos, Varoma, velocidad 1.

Agregar la cebolla, los pimientos y el calabacín y picar el conjunto 4 segundos velocidad 4. Salpimentar, pulsar el botón de giro a la izquierda y sofreír estas hortalizas 10 minutos, Varoma, velocidad cuchara.

Añadir ahora el curry, la hoja de laurel y el vino y programar 10 minutos, Varoma, velocidad cuchara.

En cuanto salga vapor por el cubilete, probablemente a los 2 minutos, retirarlo y en su lugar colocar el recipiente Varoma.

Estos lomos se cocerán perfectamente con los 8 minutos que queda de cocción. Cuando termine el tiempo programado dejar pasar unos segundos para que el pescado termine de soltar todo su jugo encima del vaso.

Servir el pescado con la salsa.

MERLUZA EN HOJALDRE CON SALSA SOUBISE

INGREDIENTES:



2 medallones de merluza
1 lamina de hojaldre
1 puerro
100 g de jamón serrano
1 huevo
1/4 cubilete de aceite de oliva Virgen Extra
Para la salsa soubise:
150 g de cebolla
50 g de mantequilla
1/2 litro de leche
sal
pimienta blanca
nuez moscada
60 g de harina de trigo

ELABORACIÓN:

Introducir en el vaso el puerro troceado. Triturar 5 segundos a velocidad 5.

Añadir el jamón picado y el aceite y programar 7 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara con giro a la izquierda. Escurrir el exceso de grasa con el cestillo. Reservar el sofrito.

Limpiar la merluza quitando la piel y las espinas. Trocearla y salpimentarla. Reservar.

Preparar una salsa Soubise poniendo la cebolla en el vaso. Triturar 6 segundos en velocidad 4. Añadir la mantequilla y programar 8 minutos a temperatura 100º, velocidad 1. Verter la leche y la harina y programar 10 minutos a 100º, velocidad 1. Salpimentar y añadir una pizca de nuez moscada. Reservar.

Extender el hojaldre y cortar discos de unos 6 cm de diámetro.

En el centro de un disco poner un poco de salteado, encima colocar un trozo de merluza, pintar con huevo batido los bordes y acabar cubriendo con otro disco de hojaldre un poco mayor que el de la base.
Apretar los bordes para que no se salga el relleno.

Hacer lo mismo con el resto de los ingredientes hasta acabarlos. Pintar ligeramente con huevo batido la superficie y hornear a 180º unos 10 a 15 minutos. Hasta que estén dorados.

Servir templado con la salsa Soubise caliente.



MERLUZA EN SALSA DE MARISCO

INGREDIENTES:



Merluza
Mejillones
Chirlas
Para el fumet:
150 g de gambas
500 g de agua
Para el sofrito
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
200 g de tomate natural triturado
70 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas y poner las cáscaras y las cabezas en el vaso junto con el agua.

Programar 5 minutos, 100 º, velocidad 4. Colar y reservar.

Poner los pimientos, la cebolla y los ajos 4 segundos, velocidad 4. Añadir el tomate y triturar unos segundos a velocidad 10. Añadir el aceite y 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el caldo al sofrito y un poco de sal y programar 7 minutos, temperatura Varoma velocidad 1.

La merluza en lomos, pasar por harina y huevo y freír.

Poner en una cazuela de barro, cubrir con el fumet al que le añadiremos un chorreón de jerez, incorporar los mejillones, las chirlas y dejar cocer 10 minutos.

Añadir las gambas peladas y servir.

MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:



Ventresca o lomos de merluza
1 calabacín
1 lata de pimientos de piquillo
1 cebolla
3 dientes de ajo
100 ml de vino blanco
100 ml de leche de soja
50 g de aceite de oliva
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Poner el ajo, el aceite y la cebolla en el vaso del Thermomix y trocear 5 segundos velocidad 5 y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cortar el calabacín en lonchas finas y colocar en el Varoma. En la bandeja del Varoma poner la merluza.

Al terminar el tiempo, echar el vino, la leche, la sal y la pimienta. Triturar 20 segundos velocidad 5-10 progresiva y, colocando el recipiente Varoma con el calabacín, programar 15 minutos temperatura Varoma velocidad 2.

Al terminar los 10 minutos, abrir la tapa del Varoma con mucho cuidado y poner la bandeja donde tenemos el pescado, volver a cerrar el Varoma y programar otros 10-12 minutos, dependiendo del grueso del pescado. Cuando termine el tiempo comprobar que el pescado está hecho y si no es así programar unos minutos más.

Servir la salsa en el fondo del plato, sobre ésta poner los calabacines y encima el pescado al que daremos un toque de pimienta por encima y un chorro de aceite de oliva en crudo.

MERLUZA EN SALSA VERDE

INGREDIENTES:

1 cebolla
2 dientes de ajo
1 puñadito de guisantes
1 puñadito de gamba arrocera
1/2 merluza en rodajas
100 g de vino blanco
1 cucharadita de harina
1 hoja de laurel
perejil
100 g de agua
1 pastilla de caldo de pescado
pimienta



ELABORACIÓN:

Poner en el vaso 50 gramos de aceite, la cebolla, los ajos, el perejil, y mezclar 30 segundos en velocidad 4. Sofreír durante 8 minutos a velocidad 1 temperatura Varoma. Añadir la harina y rehogar 2 minutos a 100º velocidad 2. Añadir el agua, el vino, la pastilla de caldo, la hoja de laurel y la pimienta y programar 5 minutos a temperatura Varoma velocidad 1. Mientras tanto, poner en el Varoma las rodajas de merluza, los guisantes y las gambas. Poner el Varoma sobre la tapadera y programar 13 minutos a temperatura Varoma velocidad 1. Servir el pescado regado con la salsa.

MERLUZA EN SALSA VERDE I

INGREDIENTES:



800 g de lomos de merluza
200 g de almejas
200 g de gambas peladas
250 g de cebolla
2 dientes de ajo
50 g de aceite
100 ml de vino blanco
1 cucharada de harina
100 ml de agua o de caldo de pescado
1 pastilla y media de caldo de pescado
1 hoja de laurel
Pimienta
Perejil

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el aceite, la cebolla y el ajo. Trocear 6 segundos a velocidad 3 1/2. Programar 5 minutos, 100º y velocidad 2. Bajar los residuos y añadir la harina, los líquidos, las pastillas de caldo y la pimienta.

Triturar unos segundos a velocidad 6.

Poner en el cestillo o en el recipiente Varoma el pescado, el marisco y la hoja de laurel. Programar 15 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2.

Sacar el pescado y reservar. Añadir al vaso el perejil y trocear unos segundos a velocidad 5.

Rectificar de sal y servir sobre el pescado.

MERLUZA O RAPE A LA GALLEGA

INGREDIENTES:



Para el Varoma:
6 u 8 centros de merluza congelada o rape.

Para el vaso:
800 g de patatas para hervir en trozos grandecitos
400 g de agua
2 pastillas de caldo de pescado o sal
1 hoja de laurel
100 g de cebolla partida en 4 trozos
100 g de guisantes congelados
Unas hojas de perejil
Para la ajada:
100 g de aceite de oliva virgen, extra
40 g de ajos fileteados
2 cucharadas rasas de buen pimentón

ELABORACIÓN:

Espolvorear el pescado con un poco de sal, pincelar el recipiente Varoma con un poco de aceite y colocar el pescado en el mismo. Tapar y reservar. Poner la mariposa en las cuchillas y echar todos los ingredientes del vaso menos los guisantes. Programar 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando acabe, añadir los guisantes y poner sobre la tapadera el recipiente Varoma con el pescado. A continuación programar 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Acabado el tiempo, retirar el recipiente. Echar el contenido del vaso en una fuente de servir y colocar el pescado del Varoma encima. Reservar.

Poner en el vaso el aceite para la ajada y programar 3 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2. Seguidamente, añadir los ajos fileteados y programar otros 3 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Por último, echar el pimentón, mezclar 10 segundos en velocidad 2 y verter la ajada sobre las patatas y el pescado. Servir de inmediato.

MERLUZA RELLENA

INGREDIENTES:



Para la base:

1 cola de merluza de 1 kg (tiene que coger en el recipiente Varoma) sin piel ni espinas y abierta en dos

Para el relleno:

250 g de gambas arroceras
50 g de aceite de oliva virgen
100 g de cebolla
2 dientes de ajo
250 g de champiñones fileteados
unas gotas de tabasco (opcional)
3 pimientos del piquillo
Sal y pimienta

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen
Las cabezas de las gambas
2 dientes de ajo
150 g de cebollas
150 g de tomate natural triturado
50 g de brandy
150 g de vino blanco
200 g de agua
El líquido que escurra el relleno
Estragón fresco picado
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas reservando los cuerpos para el relleno y las cabezas para la salsa.

Poner el aceite del relleno en el vaso junto con las cebollas y los ajos y trocear 6 segundos en velocidad 3 ½. A continuación programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Cuando termine, triturar 20 segundos en velocidad 6. Añadir los champiñones, unas gotas de tabasco si se le pone, sal y pimienta y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorporar los cuerpos de las gambas y programar 30 segundos en velocidad 1.

Verterlo sobre un colador para que escurra el líquido y reservar éste para la salsa.

Cortar un rectángulo de film grande y pincelarlo con aceite. Aplanar el pescado para que quede lo más fino posible y salpimentarlo. Colocar sobre el film una de las partes del pescado y poner sobre ella tiras de pimientos y sobre éstas el relleno, y volver a cubrir con pimiento. Colocar encima la otra mitad de la cola. Hacer un paquete con la cola, ayudándose con el film y procurando que quede muy apretado. Envolver en papel de aluminio y pincharlo con una brocheta para que cuando cueza, caiga el jugo en la salsa. Poner la cola en el recipiente Varoma, tapar bien y reservar.

Poner en el vaso del Thermomix el aceite para la salsa y programar 3 minutos, 100º, velocidad. 1. Añadir las cabezas de las gambas y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½. Dejarlas reposar. Después retirarlas con cuidado, ponerlas en un colador y apretarlas bien para recoger el jugo que suelten e incorporarlo al vaso.

Añadir las cebollas y los ajos y trocear 6 segundos en velocidad 3 ½. Programar 5 minutos, 100º, velocidad 1. Incorporar el tomate y programar 5 minutos a 100º, velocidad 1. Y después triturar 30 segundos, velocidad 6.

Agregar el líquido que escurrió del relleno y el brandy, el vino blanco, agua, estragón picado, sal y pimienta y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Después colocar sobre la tapadera el recipiente Varoma con la merluza y volver a programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Para servir, desenvolver la merluza y colocarla en una fuente.
Comprobar el punto de la sal y si la salsa está muy líquida, programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 para que evapore.

Regar la merluza con la salsa y servir acompañada con la guarnición que se desee.

MERO CON ALMEJAS Y GAMBAS AL VAPOR

INGREDIENTES:



4 filetes de mero
250 g de almejas
250 g de gambas arroceras
sal
pimienta
perejil
3 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva
1 trozo de guindilla (opcional)
1 cucharadita de harina
100 g de agua
100 g de vino blanco

ELABORACIÓN:

Pintar con aceite el recipiente Varoma y colocar los filetes de pescado, las almejas y las gambas. Salpimentar y regar con un chorrito de aceite. Reservar.

Poner en el vaso el perejil y picar 5 segundos en velocidad 6. Poner los ajos pelados y se trocean 5 segundos en velocidad 5. Echar el aceite la guindilla y programar 5 minutos 100º velocidad 1.

Agregar la harina y programar 1 minuto a 100º velocidad 1. Incorporar el vino, el agua, y la sal y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Colocar el Varoma en su lugar.

Acabado el tiempo poner el pescado en una bandeja, incorporar las almejas y gambas y regar con la salsa.

Se puede añadir a la salsa en los últimos minutos espárragos blancos, guisantes congelados y huevos duros en cuartos.

Se puede hacer con otro tipo de pescados como merluza, rodaballo, etc.

MILHOJAS DE SALMÓN

INGREDIENTES:



200 g salmón ahumado
200 g de queso de untar
70 g de agua
3 hojas de gelatina
2 cucharaditas de zumo de limón
2 cucharaditas de eneldo seco ó
2 ramitos de eneldo fresco
Pimienta blanca recién molida
Gotas de limón
Eneldo
Pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la gelatina en agua fría durante 2 ó 3 minutos para que se hidrate. Reservar.

Poner en el vaso el agua, la pimienta, el zumo de limón y el eneldo, y programar 3 minutos, 70º, velocidad 2. Escurrir bien la gelatina, añadir al vaso y mezclar durante 10 segundos en velocidad 3. Incorporar el queso y volver a mezclar durante 12 segundos en velocidad 3.

Forrar un molde bajito y rectangular con film transparente y cubrir todo con el salmón o la trucha (si no está muy fino, poner entre dos capas de film transparente y afinar pasando el rodillo de masas por encima). A continuación poner encima la mitad de la mezcla del vaso. Cubrir con otra capa de salmón. Distribuir sobre ésta el resto de la mezcla y volver a cubrir con otra capa de salmón, tapar con film transparente y meter en el frigorífico para que coja cuerpo la gelatina.

Para servir, cortar en tiras y a continuación en trozos del tamaño de un biscote pequeño, poniéndolos sobre los mismos.

También se puede poner cortado a dados en una tostada de canapé, encima una rodajita de tomate cherry y encima un trocito del milhojas.

PANGA CON PATATAS Y ZANAHORIAS AL VAPOR

INGREDIENTES:



2 filetes de panga
5 patatas medianas
4 zanahorias
Cebolleta
Hierbas provenzales
2 hojas de laurel
Aceite de oliva virgen
Sal

ELABORACIÓN:

Cortar en rebanadas las patatas y las zanahorias y colocar en el Varoma. Echar en el vaso 800 g de agua, cerrar el vaso y colocar encima el Varoma con las verduras. Programar 35 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Preparar los papillotes de panga. Colocar sobre un buen trozo de aluminio el pescado, salar, espolvorear hierbas provenzales por encima, añadir unas rodajitas de cebolleta, echar por encima un hilillo de aceite y colocar encima una hoja de laurel. Repetir el mismo proceso con el otro filete de pescado.

Cerrar los papillotes y colocar en la bandeja del Varoma cuando falten unos 17 minutos para terminar el tiempo programado. Se harán mientras se terminan de hacer las verduras.

Finalizado el tiempo apagar el Thermomix y, con cuidado, extraer los filetes de sus papillotes y emplatar pescado y verduras.

Se pueden condimentar las verduras con un poquito de sal y aceite de oliva, una vez esté emplatado.

PANGA EN SALSA DE CALAMARES Y GUISANTES

INGREDIENTES:



1 kg de panga
1/2 kg de calamares
1 kg de tomate natural triturado
1/2 kg de guisantes
Media cebolla
4 dientes de ajo
50 ml de aceite
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Cocer los guisantes y reservar.

Poner el aceite en el vaso y programar 7 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir los dientes de ajo y la cebolla y triturar 10 segundos, velocidad 5.

Después, programar 7 minutos, velocidad 3 y ½, temperatura Varoma.

Bajar con la espátula lo que haya quedado en la tapa, triturar unos segundos en velocidad 5, añadir el tomate, los calamares, la sal y la pimienta y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner los filetes de pescado en una fuente de horno. Encima volcar la salsa de tomate y los guisantes, y poner al horno 30 minutos a 180º.

PASTELITOS DE BACALAO

INGREDIENTES:



400 g de bacalao previamente desalado
3 patatas
1 ajo, sal y pimienta
Un puñado de perejil
2 cucharadas de aceite de oliva
100 g de nata liquida
1 litro de leche

ELABORACIÓN:

Trocear el bacalao y poner en la leche para que de un hervor suave de 5 minutos. De esta manera se blanquea el bacalao y se quita el exceso de sal, además de cocinarlo ligeramente.

Pelar las patatas y cortar en láminas muy finas.

Escurrir bien el bacalao y lo metemos en el vaso de el Thermomix junto con la nata, ajo , perejil, aceite, pimienta y sal si lo necesita, triturar a Velocidad 5-7-9 unos segundos, hasta conseguir una pasta homogénea.

Engrasar los moldes tipo flanera con mantequilla e ir poniendo las láminas de patata en las paredes de estos.

Con ayuda de una espátula rellenamos los moldes con la pasta. Las láminas de patata tienen que sobresalir como un centímetro del molde.

Colocar los moldes en otro recipiente con agua, para meterlos al horno.

Precalentar a 150º para que se hagan al baño maría durante 45 a 50 minutos.

Servir con una salsa de tomate

PESCADO AL CURRY

INGREDIENTES:



600 g de lomos de merluza congelada ya descongelada
50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de cebolla
200 g de pimientos rojos de piel fina
300 g de calabacín
Sal y pimienta blanca
Curry en polvo
1 hoja de laurel
200 g de vino blanco seco

ELABORACIÓN:

Pelar la cebolla y cortar en trozos y de igual manera, los pimientos y el calabacín sin pelar.

Pulverizar o barnizar el interior del recipiente Varoma con aceite y colocar los filetes de pescado pulverizados también con aceite y sazonados por ambas caras con sal, pimienta y curry.

Volcar el aceite en el vaso y calentar 5 minutos, Varoma, velocidad 1. Agregar la cebolla, los pimientos y el calabacín y picar el conjunto 4 segundos velocidad 4. Salpimentar, pulsar el botón de giro a la izquierda y sofreír estas hortalizas 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir ahora el curry, la hoja de laurel y el vino y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. En cuanto salga vapor por el cubilete, probablemente los 2 minutos, retirarlo y en su lugar colocar el recipiente Varoma. Estos lomos se cocerán perfectamente con los 8 minutos que quedan de cocción.

Cuando termine el tiempo programado dejar pasar unos segundos para que el pescado termine de soltar todo su jugo encima del vaso. Servir el pescado con la salsa.

PESCADO CON PATATAS Y VERDURAS

INGREDIENTES:



Para el vaso:
1 l de agua (caliente)
1 pastilla de caldo
Para el cestillo:
800 g de patatas cortadas a rodajas
Para el recipiente Varoma:
200 g de zanahoria
4 cebolletas partidas por la mitad
200 g de brócoli
Para la bandeja Varoma:
3 hojas de lechuga o repollo
800 g de raya (o cualquier pescado)
2 rodajas de limón
Aceite, sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua con la pastilla de caldo.
Colocar las patatas en el cestillo y éste, a su vez, dentro del vaso del Thermomix.

Poner en el recipiente Varoma, las zanahorias, las cebolletas y el brócoli. Colocar encima del recipiente Varoma la bandeja del Varoma y cubrir con las hojas de lechuga o repollo sin tapar todas las ranuras.

Verter un chorrito de aceite sobre la lechuga, salpimentar y poner el pescado encima. Hacer lo mismo por encima del pescado y añadir las rodajas de limón. Colocar el recipiente Varoma en su posición y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Una vez finalizado, quitar las espinas o cartílagos (raya) y poner en una bandeja junto con las patatas. Aderezar con aceite de oliva virgen y pimiento dulce o picante a gusto de cada cual.

Colocar las verduras en otra bandeja y aderezar a gusto.

PESCADO EN SALSA AL PIMENTÓN

INGREDIENTES:



Para la salsa:
60 g de aceite
2 dientes de ajo
1 cucharadita de pimentón
1 hoja de laurel
½ cebolla
1 patata mediana
Agua a ojo
Ingredientes para el Varoma:
Patatas
Pescado blanco el que se quiera, mejor limpio y sin espinas

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso del Thermomix y programar 3 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Cuando termine añadir los dientes de ajo y programar 15 ó 20 segundos en velocidad 6.

Añadir el pimentón, el laurel, la cebolla, la patata y el agua.

Pelar las patatas, partirlas en rodajas, salarlas y poner en el recipiente Varoma.

Programar 25 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Cuando queden 10 minutos poner la bandeja del Varoma con el pescado ya salpimentado al gusto.

Al terminar colocar en un recipiente para servir una cama de patatas y sobre ellas el pescado, quitar la hoja de laurel y triturar los ingredientes del cazo para obtener la salsa, si quedara muy espesa añadir más agua.

PESCADO EN SALSA VERDE

INGREDIENTES:



800 g de filete de gallo
250 g de cebolla
2 dientes de ajos
50 g de aceite
150 g de vino blanco
1 cucharada de harina
100 g de agua o fumet de pescado
1 pastilla de caldo de pescado
Medio cubilete de hojas de perejil
1 hoja de laurel y pimienta
Mejillones cocidos
Gambas peladas cocidas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, la cebolla y el ajo y trocear 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2.

Bajar los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso y añadir la harina, los líquidos, la pastilla de caldo y la pimienta. Triturar 15 segundos a velocidad 6. Tiene que quedar muy triturado.

Seguidamente, poner en el cestillo el pescado, la hoja de laurel e introducirlo en el vaso, programando 15 minutos, 100º velocidad 4.

Cuando termine, sacar el cestillo y poner el pescado en una fuente de servir, agregar los mejillones y las gambas. Incorporar al vaso las hojas de perejil y trocear 6 segundos velocidad 5.

Probar el punto de sal y verter la salsa sobre el pescado.

PEZ ESPADA A LA MANTEQUILLA NEGRA CON CERVEZA

INGREDIENTES:



400 g de pez espada o emperador (una pieza de unos 3 cm de grosor)
100 g de mantequilla
1 cucharadita de estragón fresco
1 cucharada de alcaparras
Sal
Pimienta blanca recién molida
100 g de cerveza

ELABORACIÓN:

Cortar el pescado en dados de 3 x 3 cm. Insertar 3 dados en cada palillo de brocheta. Salpimentar y dorar en una sartén caliente previamente engrasada. Retirar las brochetas y reservar en una fuente.

Poner en el vaso del Thermomix la mantequilla junto con el estragón, las alcaparras, la sal y la pimienta. Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Añadir la cerveza y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 (sin poner el cubilete para que evapore).

Verter la mantequilla negra sobre las brochetas y servir.

PULPO GUISADO

INGREDIENTES:



1 kg de pulpo
½ kg. de cebolla
150 g de pimiento verde
150 g de pimiento rojo
200 g de tomate natural
2 dientes de ajo
50 g de aceite
1 y ½ pastilla de caldo de pescado
Para la guarnición:
90 g de arroz
100 g de agua
25 g de aceite
50 g de vino blanco
½ pastilla de caldo (en esta receta se lo puse de pescado)
½ diente de ajo
Unas hojas de perejil
3 flaneras de aluminio

ELABORACIÓN:

Poner el ajo, el perejil, la pastilla de caldo y triturar unos segundos. Añadir el agua, el vino, y el aceite y mezclar 15 segundos, velocidad 6.

En cada molde individual, echar 30 g de arroz y repartir la mezcla por igual. Mezclar y colocar en el recipiente Varoma.

Meter en el Thermomix las cebollas, los ajos, el tomate (bien estrujado para que suelte la mayoría del agua y las pepitas) y los pimientos. Trocear durante 5 segundos a velocidad 5. Si se quiere más fino, trocear unos pocos segundos más. Añadir el aceite y hacer el sofrito durante 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el pulpo troceado, (el troceado no debe ser ni grande ni pequeño, teniendo en cuenta que al cocinarlo encoge) y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda.

A los 15 minutos de cocción más o menos, colocar el recipiente Varoma y dejar cocer hasta que finalice el tiempo.

Si pasado este tiempo comprobamos que el pulpo o el arroz no están a nuestro gusto, volver a programar unos minutillos más a la misma velocidad e igual temperatura.

RAPE A LA AMERICANA

INGREDIENTES:



50 g de aceite de oliva
300 g de gambas
50 g de coñac
200 g de agua
Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva
200 g de cebolla
2 dientes de ajo
400 g de tomate triturado
Sal a gusto
1 cucharadita de estragón
1 pizca de cayena en polvo
1 cola de rape, sin espinas ni piel, y en trozos (puede ser congelado)
1 cucharada de perejil picado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir las cabezas y pieles de las gambas y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 4.

Añadir, cuando acabe el tiempo, el coñac y dejar unos segundos en reposo. Seguidamente incorporar el agua y programar 5 minutos a 100º, velocidad 3.

Pasar por un colador fino y reservar el líquido.

Lavar bien el vaso y la tapa. Echar en el vaso los ingredientes del sofrito y programar 12 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

Pasado ese tiempo triturar 20 segundos, velocidad 7. Parar la máquina y agregar el caldo reservado, la sal, el estragón, la cayena y programar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Pasar el rape ligeramente por harina, poner en el vaso y programar 10 minutos a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Cuando falten 1-2 minutos, incorporar las gambas troceadas y el perejil picado, a través del bocal.

Deja reposar unos 10 minutos antes de servir.

RAPE A LA AMERICANA I

INGREDIENTES:



Rape en rodajas para 4 personas
200 g de gambas
100 g de aceite de oliva
60 g de Whisky
250 g de agua
2 pastillas de caldo de pescado
1 cebolla pequeña
1 pimiento choricero
2 dientes de ajo
1/2 kg de tomate natural
Estragón

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas e introducir las cabezas y las pieles en el vaso con 50 g de aceite. Programar 5 minutos, tempertatura Varoma, velocidad 4. Poner el whisky y dejar reposar unos segundos.

Incorporar el agua y las pastillas de caldo de pescado y programar 5 minutos, 100º velocidad 6.

Colar por un chino o colador muy fino y reservar.

Lavar el vaso. Poner 50 g de aceite, la cebolla, el pimiento y los dientes de ajo. Triturar 7 segundos velocidad 3.

Una vez triturado programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Añadir el tomate y volver a programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Una vez terminado poner el fumet que teníamos reservado, espolvorear estragón y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Preparar el Varoma con el rape y las gamas previamente pintado de aceite, colocar encima del vaso hasta que finalice el programa.

Si son rodajas muy grandes o anchas se tendrá que añadir unos minutos al último paso.

Como acompañamiento se pueden poner unas patatas al vapor o hechas en el mismo Varoma según la cantidad de pescado.

Presentación: Poner las patatas en una fuente, sobre éstas colocar el rape y las gambas y echar la salsa por encima hasta cubrirlo.

RAPE ALANGOSTADO EN VAROMA

INGREDIENTES:

Colas o lomos de rape (fresco o congelado)
Pimentón de la vera
Sal
Patatas
Para la vinagreta:
2 huevos cocidos
Pepinillos
200 g de aceite de oliva
50 g de vinagre de jerez
Sal y pimienta



ELABORACIÓN:

Salar el rape y rebozar en pimentón. Envolver bien apretado en papel film transparente, como si fuera un caramelo. Hacer en el Varoma 15 minutos. Dejar enfriar.

Hacer patatas cocidas o en el Varoma.

Para la vinagreta: Picar los huevos y los pepinillos con unos golpes de velocidad 5. Sacar del vaso y sin limpiar. Poner el aceite, el vinagre y la sal y batir en velocidad 5. Mezclar con los huevos y pepinillos fuera del vaso.

Servir el rape cortado en rodajas con las patatas cocidas y lechuga y poner vinagreta al gusto.



RAPE CON SALSA DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:



Una cola de rape de 300 g
Una cebolla mediana
Dos o tres zanahorias
200 g de champiñones laminados
50 g de aceite
150 g de vino blanco
50 g de agua
100 g de nata o leche
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la cebolla y la zanahoria y programar 2 segundos, velocidad 5. Añadir los champiñones y el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Envolver el rape en film transparente y colocar en el Varoma.

Añadir el agua, el vino, la sal y la pimienta. Poner el Varoma encima de la tapa del Thermomix y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Pasado el tiempo, añadir la nata y volver a programar 8 minutos, 90º, velocidad 1.

REFRITO CON GULAS PARA PESCADO AL HORNO

INGREDIENTES:



200 g de gulas
1 cubilete de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre de manzana o Módena o al gusto
3-4 dientes de ajo
1 guindilla

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los ajos y la guindilla a velocidad 4 durante 1 minuto. Bajar los restos de las paredes con la espátula y añadir el aceite y el vinagre programar 2-3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner el cestillo con las gulas dentro y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

En el momento de servir el pescado se pone la gula sobre el pescado y posteriormente el refrito.

RODABALLO CON ALMEJAS Y GAMBAS AL VAPOR

INGREDIENTES:



1,500 kg de rodaballo en 4 filetes
8–16 almejas u 8 mejillones
8–16 gambas enteras sin pelar o peladas dejando la cola
Sal con precaución
Pimienta blanca molida
10 g de perejil sin tallos
3–4 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 trozo de guindilla
100 g de agua
100 g de vino blanco seco

ELABORACIÓN:

Pintar con aceite el recipiente y la bandeja del Varoma. Colocar los filetes de rodaballo (si son grandes partidos en dos), las almejas o mejillones y las gambas. Sazonar con sal y pimienta y regar con un chorrito de aceite. Reservar.

Salsa:
Poner en el vaso las hojas de perejil bien seco y picar programando 5 segundos, velocidad 6. Retirar del vaso y reservar.

Poner los ajos en el vaso programar 5 segundos, velocidad 5. Añadir el aceite y la guindilla 5 minutos, 100º, velocidad 1. Agregar la harina y rehogar programando 1 minuto, 100º, velocidad 1.

Incorporar el vino, el agua, el perejil, la sal y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Situar el recipiente Varoma en su posición. Acabado el tiempo colocar el pescado en una fuente, rectificar el punto de sal de la salsa y verter sobre el pescado.

Sugerencia: Puede añadir a la salsa en los últimos minutos espárragos blancos, guisantes congelados y huevos duros cortados en cuartos.

SALMÓN RELLENO CON SALSA DE MANGO

INGREDIENTES:

1 kg y 250 g de salmón fresco (250 g servirán para hacer el relleno)
25 gr.de mantequilla
400 gr de nata líquida
Sal
Pimienta de cayena
Nuez moscada,
1 mango de 250 g
50 ml de brandy
1/2 cucharadita de café de pimienta verde
1/2 cucharadita de café de curry en polvo
3 dl (300 g) de caldo de pescado
100 g de yogur natural



ELABORACIÓN:

En primer lugar, se prepara la mousse para el relleno: Poner en el vaso 250 g de salmón y 25 gr de mantequilla y triturar bien, programando 15 segundos en velocidad 6. Añadir 200 g de nata liquida, 5 g de sal, cayena, nuez moscada y pimienta blanca al gusto. Y programar otros 15 segundos en velocidad 6.

Poner este preparado en una manga pastelera, y reservar.

A continuación, preparar la salsa.

Poner en el vaso el mango junto con 50 ml de brandy, 1/2 cucharadita de café de pimienta verde, y 1/2 cucharadita de café de curry en polvo y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir 300 g de caldo de pescado y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras, poner uno de los lomos sobre film transparente.

Salpimentar, y poner por encima la mousse reservada.

Salpimentar el otro lomo y ponerlo por encima de la mousse. Acoplar bien para que el relleno no se salga...

Enrollar con el film transparente, procurando que quede bien formado el pez y apretando bien el rulo.

Poner el salmón en el recipiente Varoma, y cuando falten 20 minutos para la cocción de la salsa, colocarlo sobre la tapa del Thermomix. Acabado el tiempo, se saca el recipiente Varoma y reservar.

Incorporar 200 g de nata líquida, y programar 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 1.

Finalmente, añadir 100 g de yogur natural y triturar todo durante 30 segundos en velocidad 10.

Quitar el film transparente del salmón con cuidado y colocar en una bandeja de servir.

Poner la salsa de mango por encima.


















SEPIA CON PATATAS Y GAMBONES

INGREDIENTES:



4 sepias limpias
12 gambones pelados
1 cebolla mediana
2 patatas grandes troceadas
2 ajos
1 tomate mediano
60 g de aceite de oliva
40 g de vino blanco
200 g de agua o fumet de pescado
1 cucharada de pimentón dulce
1 guindilla cayena (opcional)
Azafrán en polvo a gusto
Sal
Perejil picado
Para el fumet de pescado:
Las cabezas de los gambones
1 puerro
20 g de aceite de oliva
350 g de agua
Sal y perejil

ELABORACIÓN:

Fumet:
Poner en el vaso las cabezas de las gambas y el puerro troceado con el aceite, programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Pasado el tiempo incorporar el agua y el perejil picar 5 minutos, 100º, velocidad 2. Colar con un colador fino y reservar.

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Pasado el tiempo añadir los ajos y la cebolla, trocear unos segundos en velocidad 4.

Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, cuando falte un minuto aproximadamente para terminar el tiempo añadir el tomate troceado en cuadrados.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir la patata troceada, el vino, el pimentón, el azafrán, el agua y la sal, programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara.

Cuando falte aproximadamente un minuto añadir los gambones pelados.

Terminado el tiempo dejar reposar unos cinco minutos y servir espolvoreado con perejil picado.

SEPIA CON UN TOQUE PICANTE

INGREDIENTES:



1 kg de sepia en trozos
2 cebollas
50 g de aceite
2 dientes de ajo
2 cayenas
perejil picado
150 g de tomate natural triturado

ELABORACIÓN:

Triturar el tomate en el vaso del Thermomix y reservar.

Calentar el aceite a temperatura Varoma, velocidad 1, durante 5 minutos.

Añadir el ajo, el perejil, la cayena, las cebollas y trocear durante unos segundos a velocidad 3 y medio. Agregar la sepia cortada en trozos y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Pasados 10 minutos añadir el tomate triturado y la sal, dejar que termine el programa.

VIEIRA Y CIGALA A LA PLANCHA SOBRE PURE TRUFADO

INGREDIENTES:



4 vieiras limpias y desconchadas
4 cigalas
400 g de patata cocida
20 g de trufa
150 g de cebolla
20 g de miel
80 g de aceite de oliva virgen extra
Pimienta blanca
Sal

ELABORACIÓN:

Pochar la cebolla a fuego lento, durante al menos una hora. En los últimos 10 minutos, añadirle la miel y rectificar de pimienta.

Pelar las cigalas dejando la cabeza y la punta de la cola.

Triturar la patata cocida en el Thermomix con un poco del caldo de la cocción.

Debe quedar un puré cremoso. Rallarle la trufa y reservar.

Salpimentar la carne de la vieira y las cigalas. En una plancha bien caliente darles vuelta y vuelta. Terminar en el horno un par de minutos.

Para emplatar servir el puré, encima la cebolla y sobre ésta, colocar la vieira y al lado la cigala.

Para terminar se puede decorar con una reducción de Pedro Ximénez y cebollino picado.

VIEIRAS A LA GALLEGA

INGREDIENTES:



2 vieiras
1 cebolla (si es grande, la mitad)
Gambas peladas (un puñado)
1 diente de ajo
Pimentón
Aceite
Sal
Pan rallado

ELABORACIÓN:

Echar la cebolla y el ajo en el vaso del Thermomix y triturar 6 segundos en velocidad 5.

Agregar al vaso 30 gramos de aceite y programar 4 minutos 90º velocidad 1. Cuando falten unos 40 segundos para terminar, echar por el bocal las gambas peladas.

Limpiar bien las vieiras retirando todo aquello que no sea carne blanca o anaranjada, sazonar al gusto y volver a colocarlas en su concha.

Repartir la cebolla y gambas sobre las vieiras y luego espolvorear de pimentón y pan rallado.

Precalentar el horno a 250º e introducir las vieiras gratinándolas hasta dorar el pan rallado. Servir bien calientes.

VIEIRAS GRATINADAS

INGREDIENTES:



8 vieiras
½ cebolla
½ puerro (sólo la parte blanca)
50 g de harina
Perejil
Ajo
50 g de de brandy
Sal
Pimienta
50 g de aceite de oliva virgen
500 g de leche

ELABORACIÓN:

Abrir las vieiras y limpiarlas, reservando su carne.

Poner en el vaso la cebolla, el puerro y el ajo. Picar 4 segundos a velocidad 5.

Sofreír con el aceite 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la carne de las vieiras y saltear 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2. Triturar a velocidad 4 durante 10 segundos.

Agregar la harina y cocinar un minuto a la misma temperatura y velocidad. Añadir el brandy y cocinar otro minuto, para que se evapore el alcohol. Verter la leche, la sal, la pimienta, el perejil picado y programar 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2 ½.

Rellenar las conchas y gratinar al horno.

AVES

LAS AVES EN NUESTRA GASTRONOMIA

Dentro del reino animal las aves ocupan un gran papel dentro de la incorporación de proteínas por parte del hombre. Desde tiempos remotos la humanidad se ha valido de ellas para su alimento, ya sea a través de su carne o de sus huevos.

En textos antiguos podemos observar que se comían: grullas, cisnes, flamencos, tordos, zorzales, calandrias, palomas, faisanes, pavos reales, codornices, perdices, martinetas, patos, gallinetas, gallinas, avestruz, ñandú, gansos, cotorras, loros, etc. Generalmente el hombre se fue apartando de aquellas con carnes muy duras o escasas y por razones tal vez culturales de las carroñeras, algunas ya no se consideran como comestibles y otras son consumidas solamente como carnes exóticas. Las denominadas "aves de corral" son las que han quedado casi y pura exclusivamente como alimento aunque también las denominadas de caza que en algunas ocasiones se presentan como platillos de lujo.

¿Conoces alguna carne con mucha proteína y altamente nutritiva, baja en grasa, a la vez económica y que admita muchas y variadas formas de cocinarla?

Nos referimos al pollo, una de las carnes más ricas y apreciadas, además de ser sana, equilibrada y adaptarse bien a nuestro bolsillo.

El hombre se dio cuenta rápidamente de la importancia de las aves en su alimentación y comenzó a domesticar aquellas que no podían volar. La avicultura surge en varios lugares del planeta simultáneamente, pero se dice que los pollos empezaron a domesticarse en Asia hace más de cuatro milenios y que llegaron a Europa a través del comercio con Persia.

La intensidad en el consumo del pollo ha variado a lo largo del tiempo, siendo la Edad Media un flaco periodo para esta carne. Los aristócratas y cortesanos preferían en esta época otras variedades como el capón o la pularda, mucho más ricas en grasas. Sin embargo, durante el siglo XVI volvería a ser merecidamente apreciada. Es con la Revolución Industrial cuando comienza la cría de pollo masiva hasta llegar a nuestros días, en los que el pollo es una de las carnes más baratas que podemos encontrar en el mercado.

"Como veréis, la variedad de aves en nuestra cocina, da paso a las múltiples recetas que a continuación nos presentan nuestras queridas foreras con todo su cariño":

AVES EN LA COCINA

Del pollo al avestruz

Al igual que pasa con la carne de vacuno, que se suele englobar bajo la denominación de 'ternera', en el caso de las aves solemos emplear el concepto 'carne de pollo' para referirnos a la procedente de estos animales, pero sin pararnos, en muchas ocasiones, a distinguir el tipo.
En general, se trata de una carne con un contenido graso bastante reducido y con un sabor suave y agradable al paladar, siendo empleada en numerosos guisos y recetas. Aunque algunas variedades se consumen desde hace miles de años, otras, como la carne de avestruz, han sido descubiertas hace tan sólo unas pocas décadas.

Lo económico: el pollo

Esta carne de ave es de las más consumidas, pues es sana, equilibrada y, lo más importante para muchos, es de las más baratas. Su calidad viene marcada por la edad del pollo y el sexo del mismo, pudiéndose distinguir:

- **El capón:** macho castrado y sobrealimentado que presenta gran cantidad de grasa entreverada, lo que lo hace ser muy sabroso. Es típico que se consuma en Navidad.



- **La pularda:** hembra de ocho meses sobrealimentada con una carne muy sabrosa.

- **La gallina:** hembra vieja del pollo, especialmente usada en guisos y caldos.

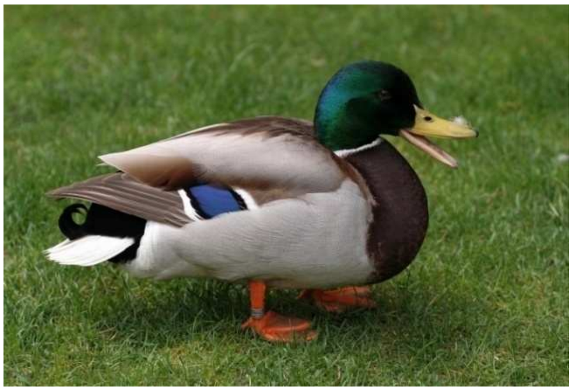


La pechuga sin piel es la que menos grasa contiene de todas las partes del pollo. Además, este tipo de ave presenta un alto contenido en vitamina B3 y ácido fólico, entre otros nutrientes esenciales. Para disfrutar de todos ellos puedes preparar el pollo de numerosas maneras: asado, relleno, frito o guisado.

La exquisitez: el pavo y el pato

El pavo es un ave cuyo consumo está muy ligado a la tradición, bien porque se come en Navidad, o bien porque lo relacionamos con el Día de Acción de Gracias de la cultura americana. **En el caso del pato,** su ingesta, que ha ido aumentando con el paso de los años, también se relaciona con celebraciones y menús especiales, destacando el cotizado foie que se obtiene con su hígado. El pavo es una carne blanca, recomendada por expertos por su bajo contenido en grasa y colesterol, mientras que la del pato tiene un índice calórico mucho mayor, aunque el contenido en colesterol no difiere mucho del de otras aves. Ambos son excelentes carnes para asar y para hervir. En el caso del pavo, también es exquisito ahumado. El pato a la naranja, por otra parte, es uno de los manjares más codiciados.





Pintadas, ocas y gansos

De origen más exótico, concretamente de la zona central del continente africano, es la pintada o gallina de Guinea. Aunque antiguamente se cazaba, la pintada se cría actualmente en cautividad y se engorda para aumentar y mejorar su carne. Del orden de las galliformes, a simple vista puede confundirse con los pavos, aunque las pequeñas motitas de color blanco que salpican su plumaje (de ahí su nombre, pintada), nos informarán de que se trata en realidad de la gallina de Guinea.

Perfecta para elaborar asados con los que quedar bien en las fiestas navideñas, también se puede consumir a lo largo del año en estofado, en pepitoria o escabechada. Su carne jugosa y de sabor intenso la convierten en perfecta para dar un soplo de aire fresco a nuestros guisos.

Los palmípedos como la oca, el ganso o el pato se utilizan para elaborar el delicado foie gras, procedente de sus hígados. Los egipcios ya los cebaban, aunque probablemente sólo para disfrutar del sabor de la carne; serían los griegos y romanos los que descubrirían y popularizarían el delicioso placer que se esconde en las vísceras de estas aves. Después del engorde, que dura 15 días, el ejemplar ha aumentado de tamaño y ha acumulado mucha grasa, especialmente en el hígado, de donde se extrae el foie. Aunque para la industria alimentaria, éste es el producto principal que se deriva de ocas y gansos, no es el único.

Estas aves son deliciosas también en asados y rellenas, perfectas para sorprender en los días festivos de la época navideña, aunque hay que destacar que su contenido en grasa es alto, por eso no todo el mundo puede consumirlo. Su sabor es muy peculiar, por eso es fundamental en las cocinas francesas y china, donde existen un sinfín de recetas para prepararlas.







Lo exótico: avestruz

El consumo de carne de avestruz es muy reciente en España debido al desconocimiento que había sobre sus posibilidades culinarias. Actualmente, su demanda se ha disparado, debido a que su carne tierna y baja en grasas resulta perfecta para la cocina. Además, es igual de versátil que las demás carnes de ave, pudiéndose asar, freír, cocer o guisar.





ALITAS DE POLLO CON SALSA DE SOJA, MIEL Y LIMÓN

INGREDIENTES:



5 - 6 dientes de ajo
50 g de zumo de limón
70 g de miel
70 g de salsa de soja
50 g de aceite de oliva virgen extra
½ cucharadita de jengibre en polvo
Pimienta negra
1000 g de alitas de pollo

ELABORACIÓN:

Poner los ajos en el vaso y trocear programando 4 segundos en velocidad 5. Agregar todos los ingredientes excepto las alitas de pollo. Mezclar 5 segundos en velocidad 5.

Meter las alitas de pollo en un bol y verter la mezcla del vaso. Dejar marinar como mínimo 1/2 hora.

Verter todo en el vaso y programar 25 minutos a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Quitar el cubilete y programar 10 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara para reducir la salsa.



CODORNICES EN ESCABECHE

INGREDIENTES:



250 g de cebolla
100 g de aceite
1 cabeza de ajos partida a la mitad
1 ó 2 hojas de laurel
1 cucharada de granos de pimienta negra
1 clavo de olor
4 ramas de tomillo
200 g de zanahoria cortada en rodajas finas
4 codornices
130 g de vinagre de vino
130 g de vino blanco
150 g de agua
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las cebollas y trocear 4 segundos velocidad 4. Retirar del vaso y reservar.

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la cabeza de ajos partida por la mitad, el laurel, los granos de pimienta, los clavos y las ramas de tomillo. Programar 10 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Incorporar la cebolla reservada y la zanahoria y programar 10 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir las codornices salpimentadas, incorporar el vino, el vinagre, el agua y la sal. Programar 30 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Rectificar de sal.

GALANTINA DE POLLO

INGREDIENTES:



75 g de pimiento rojo
75 g de pimiento verde
75 g de maíz dulce de lata
Pimienta negra
Sal
400 g de pechuga de pollo
1 huevo
800 g de agua

ELABORACIÓN:

Triturar los pimientos, 3 segundos en velocidad 5. Reservar.

Triturar las pechugas en tandas de 200 g 10 segundos en velocidad 7.

Colocar en el vaso toda la pechuga, el maíz dulce, los pimientos picados, la sal, las especias y el huevo y mezclar 10 segundos en velocidad 3 hasta obtener una mezcla homogénea.

Dividir la mezcla sobre dos trozos de film transparente. Envolver bien y darle forma de salchicha. Cerrar bien los extremos y colocar en el recipiente Varoma. Enjuagar el vaso y verter el agua. Colocar el Varoma en su posición y programar 30 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1. Al terminar, dejar enfriar los rollos en la nevera durante 3 horas y cortarlos a rodajas de 1 cm de grosor.

GALANTINA DE POLLO 1

INGREDIENTES:



150 g de pimiento rojo y verde
500 g de pechuga de pollo
100 g de maíz en lata, o 25 g de aceitunas rellenas de anchoa
Un pellizco de sal
Pimienta negra
2 cucharaditas de sal de verduras casera o un pellizco de jengibre molido
600 ml de agua
Film transparente para envolver los rollitos
Salsa de tomate casera para acompañar

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los trozos de pimiento y aceitunas y programar 3 segundos a velocidad 5. Reservar.

Poner el pollo troceado (máximo 300 g de cada vez) y picarlo 10 segundos en velocidad 7.

Añadir después el resto de ingredientes y mezclar 10 segundos a velocidad 3.

Extender en la superficie de trabajo papel film y hacer dos rollos con la mezcla que colocaremos dentro del Varoma.

Poner el agua en el vaso, el Varoma y programar 30 minutos , temperatura Varoma y velocidad 1.

Dejar enfriar antes de retirarle el papel film y reposar durante un par de horas mínimo para luego cortar en rodajas y servir.

JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY

INGREDIENTES:



8 muslitos de pollo
2 zanahorias
1 cebolla
1 pimiento verde
1 cucharadita de harina
1 cucharadita de curry
1/2 vaso de agua
1 vaso de vino blanco
Aceite
Sal y pimienta molida

ELABORACIÓN:

Dorar los muslitos en una sartén y reservar.

En el vaso del Thermomix, poner la cebolla en cuatro trozos, la zanahoria pelada y cortada en trozos medianos y el pimiento, picar 2 segundos velocidad 5.

Añadir dos cucharadas de aceite y rehogar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. En el último minuto añadir por el bocal la cucharadita de harina para que se rehogue.

Abrir el vaso y poner el vino, el agua, el curry, sal y pimienta, y los jamoncitos, programar 25 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara.

Cuando estén hechos sacar los muslitos y reservar. Triturar la salsa en velocidad 5-10 progresivo durante 30 segundos.

Se pueden poner en el Varoma unas patatas a rodajas y servir de guarnición o cocer arroz basmati para acompañar.

KEBABS DE PAVO Y VERDURA

INGREDIENTES:



350 g de pechuga de pavo cortado en dados
2 cucharadas de salsa de soja
2 cucharadas de jerez (Tío Pepe)
1 chile rojo mediano cortado muy fino
2 dientes de ajo pelados
2 rodajas de calabaza naranja en dados de calabacín)
10 corazones de alcachofas de lata
10 tomates cherry
10-12 champiñones medianos
1 lima mediana cortada en gajos muy finos

Salsa:

2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva
2 chalotas
½ vaso de caldo vegetal
1 cucharada de coñac
1 cucharadita de maicena
Perejil picado
Pimienta recién molida

ELABORACIÓN:

Esta es una de las salsas, se puede llenar la mesa de cuencos con varias salsas, como barbacoa, mayonesa, salsa teriyaki , (esta le va un montón a la carne), mostaza antigua, kétchup, etc. para que cada cual se componga luego su kebab, con unas tortillitas mejicanas.

Además lo suyo es tener lechuga recién cortada finita, tomates en rodajas, pepinillos fileteados, etc., que hacen que el kebab que sale un poco soso, al añadirle las salsas adquiere unos sabores riquísimos.

Mezclar la soja, ajo machacado en mortero con la guindilla, y poner la carne en un plato hondo, echar este marinado y remover de vez en cuando. Marinar una

hora y media. El caldo que colemos y los trozos de ajo y trozos de guindilla que veamos los añadimos al caldo de la salsa que haremos luego.

Poner en el vaso la mantequilla, el aceite, 3 minutos 100º velocidad 1.

Añadir las chalotas troceadas y poner velocidad 5, 10-12 segundos, dejar en velocidad 2 unos 7-8 minutos. Añadir el coñac, el caldo vegetal y lo sobrante de la maceración de la carne. Poner 10 minutos velocidad 5, 100º.

Sacar al final a un cazo. En un vaso pequeño con la mitad de agua fría añadir una cucharada de maicena y desleír bien, poner el cazo a fuego lento y añadir lo del vaso despacio, hasta que espese. Reservar.

Añadir al vaso ½ litro de agua y poner 35 minutos Velocidad 1, temperatura Varoma.

Trocear el pavo en dados de 1,5 cm, y la calabaza, los cherrys por la mitad y los champiñones también.

Montar unos pinchos de madera, con calabaza, carne, champiñones, lima, y cherrys. Poner en el Varoma los pinchos y cuando empieza a salir vapor del vaso, poner el Varoma encima, como habrán pasado 5 minutos, dejar los 30 minutos restantes, sin abrir.

Al final sacar los pinchos a los platos y montar las tortillas mejicanas con la lechuga pepinillos, etc., y vaciar los pinchos encima, salsear con lo que se quiera.





MAGRET DE PATO CON PERAS

INGREDIENTES:



2 magrets de pato
½ cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta negra
150 g de albaricoques secos
2 peras cortadas en láminas
600 g de agua
30 g de aceite de oliva
1 cebolleta cortada en rodajas
50 g de Jerez seco oloroso
30 g de caramelo líquido
1 pastilla de caldo de ave
1 pellizco de canela
250 g de zumo de naranja
1 cucharada de vinagre

ELABORACIÓN:

Retirar la piel de los magrets y reservar. Cortar los magrets de modo que queden como un filete. Salpimentar y colocar cada uno en un trozo de film transparente.

Poner encima de cada uno media pera cortada en láminas finas y una fila de albaricoques secos. Enrollar y envolver con el film apretando bien. Hacerlos rodar y cerrar los lados enroscando el film como si fueran caramelos.

Colocar los dos rollos en el recipiente Varoma y poner alrededor una pera cortada en láminas. Tapar el recipiente Varoma y reservar.

Verter el agua en el vaso, colocar el recipiente Varoma en su posición y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Retirar y dejar enfriar.

Para hacer la salsa poner en el vaso el aceite y la piel de los magrets cortada en trozos. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Acabado el tiempo, retirar los trozos de piel y dejar en el vaso todo el líquido. Agregar la cebolleta y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Verter el Jerez y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, sin poner el cubilete para que evapore mejor.

Agregar el caramelo, el caldo, la canela, el zumo de naranja, el vinagre y los albaricoques secos que quedan. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara sin poner el cubilete.

Para decorar, espolvorear las peras cocidas con azúcar y caramelizarlas. Servir la carne cortada en rodajas y acompañada con la salsa.

MEDALLONES DE POLLO O PAVO CON SALSA DE UVAS

INGREDIENTES:



12 filetes de pechuga de pollo o pavo
300 g de uvas blancas
1 vaso de cava
200 g de nata
220 g de leche
35 g de mantequilla
50 g de harina
Huevo y pan rallado
Aceite de oliva virgen extra
Sal, pimienta y nuez moscada
Unas ramas de romero

ELABORACIÓN:

Para preparar la bechamel:
Poner la mantequilla y un chorro de aceite en el vaso y programar 2 minutos, 37º, velocidad 2. Agregar la harina y rehogar 2 minutos, 100º, velocidad 1. Añadir la leche, sal, pimienta y nuez moscada, y mezclar 10 segundos, velocidad 7. Después, programar 7 minutos, 100º, velocidad 3.

Filetear la pechuga, sazonar y meter los filetitos salpimentados en la bechamel por los dos lados. Colocarlas en una fuente untada con un poco de aceite y dejar reposar en el frigorífico hasta que endurezca la bechamel.

Echar 15 gramos de aceite en el vaso y calentar a 100º, velocidad 1, dos minutos y medio. Después, echar las uvas y saltear, 3 minutos, 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Agregar el cava y darle un hervor durante 5 minutos, 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Añadir la nata y dejar que se cocine 15 minutos, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Comprobar el punto de sal.

Pasar las pechugas bien frías por harina, huevo y pan rallado y freír en una sartén con aceite bien caliente.

Cuando estén doradas, sacar a un plato con papel absorbente. Servir las pechugas con la salsa.

MILHOJA DE POLLO FRIA

INGREDIENTES:



Muslos de pollo
Jamón ibérico muy fino
Queso azul
Champiñones
Aceitunas negras
Para la salsa:
Mahonesa
Tomate seco hidratado
Tabasco
Salsa Perrins
Perejil

ELABORACIÓN:

Pedir al carnicero que abra los muslos y los deje muy finos. Colocarlos sobre un film transparente, hacer un rectángulo y rellenar por el siguiente orden: una capa de jamón ibérico, unos trocitos de queso, champiñones en láminas finas y aceitunas cortadas en aros.

Enrollar como si fuera un brazo de gitano apretando bien. Envolver en papel de aluminio y cerrar bien los extremos para no perder el jugo.

Poner ½ litro de agua en el vaso con un poco de sal y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Colocar el rollo en el recipiente Varoma; programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Dejar enfriar, recuperar el jugo y trinchar. Servir con la salsa y el jugo que ha soltado.

La salsa:
Poner en el vaso de la batidora la mahonesa, unas cucharadas del jugo del pollo, 2 trozos de tomate seco hidratados en aceite, unas gotas de tabasco y 1 cucharadita de salsa Perrins y batir. Añadir el perejil picado y mezclar.

PAVO CON CERVEZA

INGREDIENTES:



2 Jamoncitos de pavo
3 ó 4 patatas medianas
Pimiento rojo
Pimiento verde
Cebolla
1 cucharada de tomillo
1 cucharada de romero
1 cucharada de perejil seco
1 cucharada de orégano
1 cucharadita de comino molido
3 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 pastilla de caldo de carne
1 1/2 vaso de cerveza
1 vaso de agua

ELABORACIÓN:

Lavar las verduras y cortarlas en trozos medianos, pelar las patatas y cortarlas gorditas.

Quitar al pavo las plumas que tenga y enjuagar, secar con papel absorbente.

Poner en el vaso del Thermomix todas las especias, los ajos pelados, el laurel, la pastilla de caldo, el agua y el vino y triturar 30 segundos en velocidad 7.

En una fuente de horno poner un poco del adobo de especias, las patatas y verduras, bañar con más adobo y por último colocar el pavo y añadir el resto del adobo. Dejar 1/2 hora en la nevera.

Poner el horno a 200º, colocar la fuente con las verduras y el pavo y bajar a 180º. Hornear sobre 1 hora aproximadamente, dependiendo de cada horno, emplatar y servir con algo de salsa por encima.

PAVO EN SALSA

INGREDIENTES:



600 g de pechuga de pavo troceada
40 g de mantequilla
30 g de aceite
1/2 cebolla
1 pimiento rojo mediano/pequeño
100 g de beicon
30 g de harina
200 ml de vino blanco
150 ml de agua
2 yemas de huevo
Perejil
El jugo de 1 limón
Azafrán
Una pastilla de caldo vegetal
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Trocear las pechugas, enharinarlas y ponerlas en el cestillo con sal y pimienta.

Echar en el vaso la cebolla, el pimiento, la mitad de la mantequilla, el aceite y el bacon troceado. Programar 3 minutos a 100º y velocidad 4. Añadir el vino, el agua, una cucharadita de azafrán, la pastilla de caldo y una pizca de sal.

Colocar el cestillo encima y programar 40 minutos a 100º y velocidad 3.

Una vez acabada la cocción, sacar el cestillo y poner el pavo en una bandeja de servir.

Añadir, al jugo de cocción, una cucharada de harina, las yemas, el resto de la mantequilla, el jugo de limón y el perejil. Programar 3 minutos a 90º y velocidad 3.

Verter la salsa obtenida sobre la carne.

PECHUGAS EN SALSA

INGREDIENTES:

Sofrito:
70 g de aceite
200 g de cebolla
2 dientes de ajo
Resto:
250 g de champiñones fileteados
800 g de pechugas de pollo en trozos grandes
Final:
1 hoja de laurel
100 g de pasas de Corinto
200 g de nata liquida
150 g de vino blanco
El zumo de ½ limón
1 ½ pastillas de caldo de ave o sal
Un poco de pimienta blanca y nuez moscada
½ cubilete de hojas de perejil



ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, la cebolla y el ajo, programar 7 minutos en velocidad 3 ½. Bajar con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes y la tapa del vaso.

Añadir los champiñones y el pollo, programar 3 minutos temperatura. 100º giro a la izquierda velocidad cuchara.

Incorporar el resto de los ingredientes del final, menos el perejil.

Condimentar y programar 15 o 20 minutos temperatura 100º giro a la izquierda velocidad cuchara.

Por último, rectificar la sazón y añadir un poco de agua si lo admite, espolvorear con perejil picado y servir con guarnición a gusto.

PECHUGAS RELLENAS A LA MOSTAZA

INGREDIENTES:



Una pechuga abierta en libro o dos, depende de los comensales
Mostaza de buena calidad
Jamón de york en lonchas
Queso de fundir en lonchas
Verduras para el Varoma

ELABORACIÓN:

Poner la mostaza sobre la pechuga y colocar encima el jamón y el queso. Envolver en plástico y papel aluminio.

Colocar en el Varoma la pechuga y la verdura.

Poner en el vaso 1litro de agua y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

PECHUGAS RELLENAS CON SALSA DE MANZANA

INGREDIENTES:



8 Filetes de pechuga de pollo
1 lata pequeña de Foie gras
Unas hojas de espinacas
50 g de nueces
4 lonchas de queso
4 lonchas de jamón york finas
50 g pasas de Corinto
200 g vino blanco

Para la salsa:

200 g de cebolla
2 zanahorias
3 dientes de ajo
50 g de aceite
170 g de vino blanco
3 manzanas

ELABORACIÓN:

Colocar capas una encima de otra de la siguiente manera: un filete de pollo, capa de foie gras, unos trozos de hojas de espinacas, filete de pollo, loncha de queso, nuez desmenuzada, loncha de york y pasas de Corinto y terminar con filete de pollo. Envolver en papel de film bien apretado. Pinchar el film con una aguja y colocar en el Varoma.

Poner en el vaso del Thermomix la cebolla, la zanahoria y el ajo, y picar 4 segundos en velocidad 5.

Añadir el aceite y rehogar 7 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Al terminar poner las manzanas en trozos 4 segundos a velocidad 5. Añadir el vino y las pasas de corinto que nos han sobrado. Colocar el Varoma sobre el vaso y programar 35 minutos a Temperatura Varoma, velocidad 2.

Dejar enfriar la carne y después cortar en rajas finas. Disponer en una fuente y servir con la salsa por encima.

PECHUGAS RELLENAS CON SALSA INESPERADA



Pedir en la carnicería que las abran en libro. Echar sal y pimienta.
Colocar sobre las pechugas abiertas el fiambre de pavo y el queso. Enrollar la pechuga.

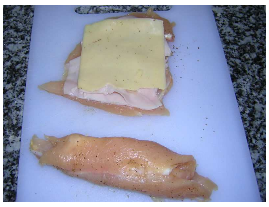
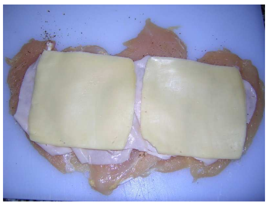
Envolver las pechugas en film transparente procurando que queden apretadas.

Para hacerlo enrollar lo más prieto que se pueda el rollo de pollo con el film. Coger las puntas del papel, estirar los brazos y atraer hacia nosotros rodando sobre la encimera.
Poner las puntas del film hacia abajo.
Poner los ingredientes de la salsa inesperada en el vaso del Thermomix (ver receta en este libro).

Cerrar el vaso y colocar los rollitos en el recipiente Varoma. Programar 35 minutos a temperatura Varoma Velocidad 1.



Ver abajo la manera de colocar los rollos en el Varoma.
Ver abajo el resultado tras la cocción.
Cortar los rollitos en rodajas no demasiado finas.
Disponer los rollitos en una fuente.
Echar la salsa sobre los rollitos.
Y listo para degustar.









PICANTONES A LA CERVEZA



INGREDIENTES:

2 picantones
1 pastilla de caldo de ave
1 limón
300 g de cerveza
2 l de agua
2 cucharaditas de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Poner dentro del picantón medio limón y media pastilla de caldo.

Colocar los pollos dentro de unas bolsas para asar. Verter dentro una cucharadita de aceite y 50 g de cerveza.

Poner el agua en el vaso y programar 60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Colocar los pollos dentro del recipiente Varoma y poner encima del vaso.

Cuando termine el tiempo, dele la vuelta a las bolsas y poner otros 30 minutos, Varoma, velocidad 2.

Precalentar el horno a 250 grados.

Retirar cuando termine el tiempo, poner en una fuente de horno con todo el jugo y dorar.

POLLO A LA CATALANA

INGREDIENTES:



8 contramuslos de pollo ó 4 muslos partidos en dos
75 g de tomate maduro
130 g de cebolla a trozos gordos
6 ajos grandes
1 hoja de laurel
230 cl de coñac
90 g de aceite de oliva
40 g de manteca de cerdo
Sal y pimienta
Un puñadito de piñones
Unos cuantas pasas de Corinto, 4 orejones y ciruelas pasas (sin hueso)

ELABORACIÓN:

Poner el aceite y la manteca de cerdo en el vaso, 4 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Seguidamente añadir los contramuslos, el tomate, las cebollas y los ajos, y programar 8 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda.

Incorporar el coñac, la hoja de laurel, la sal, la pimienta y los frutos secos.

Programar 40 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

POLLO A LA CERVEZA

INGREDIENTES:



120 g de cebolla
2 dientes de ajo
120 g de pimiento rojo
100 g de tomate natural triturado
50 g de aceite de oliva virgen
1 kg de pollo en trozos no muy grandes
1 botellín de cerveza (25 cl.)
Sal a gusto
Pimienta blanca a gusto

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla partida en cuatro trozos regulares junto con el ajo, el pimiento partido en trozos de 2 cm aproximadamente, el tomate y el aceite. Trocear 5 segundos en velocidad 5 y después sofreír 7 minutos en 100º y velocidad 1 y ½.

A continuación colocar la mariposa en las cuchillas, añadir el pollo troceado y sofreír 3 minutos en temperatura 100º y velocidad cuchara. (Comprobar a través del bocal que la mariposa está bien encajada y gira bien).

Por último, incorporar la cerveza, la sal, la pimienta y programar 20 minutos, temperatura 100º y velocidad cuchara (si hierve mucho retirar el cubilete de la tapadera y poner en su lugar el cestillo para que no salpique).

Comprobar que el pollo esta tierno pinchándolo con la punta de un cuchillo, de no ser así programar 5 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Para ligar la salsa: sacar el pollo, poner una cucharada de harina, y programar 2 minutos temperatura 100º velocidad 5.

Servir con una guarnición de arroz blanco, patatas fritas, etc.

POLLO A LA COCA-COLA

INGREDIENTES:



4 contra muslos de pollo
1 sobre de sopa de cebolla
1 lata de coca-cola
100 de pasas
1 manzana
Un poco de pimienta

ELABORACIÓN:

Poner el pollo en el vaso, rociar con un poco de sopa de cebolla, poner otra capa de pollo y más sopa de cebolla.

A continuación poner las pasas y programar 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Pasados 10 minutos, poner la manzana en trozos del tamaño de media nuez con su cáscara.

POLLO A LA HUERTANA

INGREDIENTES:



4 cuartos de pollo traseros enteros (1 kg aproximadamente)

Para el sofrito:

70 g de aceite.
300 g de cebollas.
100 g de zanahorias.
2 dientes de ajo.
100 g de pimientos rojos.

Para el resto:

1 bote de 1/2 kilo de tomate natural triturado.
30 g de azúcar.
2 1/2 calditos de carne o sal, pimienta.
250 g de champiñones fileteados gruesos
Hojas de albahaca fresca.

Para el Varoma:

Judías verdes

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todas las verduras del sofrito y programar 4 segundos, velocidad 5.

Añadir el aceite y programar 2 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3 A continuación 8 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar el tomate, azúcar, los calditos y la pimienta. Poner los cuartos de pollo enteros, horizontalmente, y programar 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Para aprovechar el Varoma poner en la parte de abajo unas judías verdes limpias y tres huevos (para hacerlos duros).

Al terminar el tiempo echar los champiñones y programar 12 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Cuando le falten 2 minutos, incorporar las hojas de albahaca. Dejar algunas y trocear con una tijera muy picaditas y echar por encima. Rectificar la sazón.

Servir con arroz blanco, patatas al vapor, o a su gusto.







POLLO AL CHILINDRÓN

INGREDIENTES:



50 g de aceite de oliva
3 dientes de ajo
150 g de cebolla
150 g de pimiento rojo
150 g de pimiento verde
50 g de vino blanco
1 kg de muslitos de pollo
50 g de agua
200 g de tomate frito
Sal al gusto
Pimienta
Nuez moscada
250 g de champiñones laminados

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso del Thermomix el aceite y los ajos, trocear 6 segundos en velocidad 5 y a continuación programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla, los pimientos y el vino, trocear 4 segundos en velocidad 5 y programar 10 minutos temperatura Varoma velocidad 1.

Incorporar el resto de ingredientes menos los champiñones y programar 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Por último añadir los champiñones y programar 10 minutos más a misma velocidad y temperatura.

POLLO AL CURRY CON ARROZ VAPORIZADO

INGREDIENTES:



4 pechugas de pollo
2 manzanas Golden
2 cebollas medianas
5o g de pasas
1/2 vaso de coñac
200 g de nata para cocinar
2 cubiletes de aceite de oliva virgen
Curry al gusto

ELABORACIÓN:

Poner las pasas en remojo con el coñac.

Trocear las pechugas en dados de 1.5 cm. Añadir al vaso del Thermomix y sofreír con 50 g de aceite, con la mariposa puesta. Programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Retirar el pollo del vaso, quitar la mariposa y reservar. Pelar las cebollas y partir en cuatro trozos, triturar 4 segundos a velocidad 3 ½.

Echar 50 g de aceite y sofreír 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Pelar las manzanas y trocear. Agregar al vaso y cocer 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Sazonar con el curry, colar las pasas y reservar. Echar el coñac en el vaso y hervir 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Añadir la nata y cocer 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Dejar templar unos 5 minutos y triturar todo hasta conseguir una salsa fina, programando 5-7-9.

Volver a poner las mariposas en el vaso y añadir el pollo reservado y las pasas, y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

POLLO CON ARROZ

INGREDIENTES:



(para 4 personas)
100 g de aceite de oliva virgen
2 dientes de ajos
50 g de cebolla
100 g de tomate
30 gramos de pimiento rojo
Laurel
100 g de vino blanco
700 / 900 g de agua (según se quiera de caldoso)
1 pastilla caldo
Sal
Pimienta negra
600 g de pollo
3 cubiletes de arroz "bomba"
Azafrán

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes del sofrito en el vaso (ajos, cebolla, pimiento, tomate y aceite). Trocear 4 segundos a velocidad 5.

Programar 8 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Incorporar el pollo troceado, laurel, sal, pimienta, la pastilla de caldo, el vino y el agua. Programar de 20 a 25 minutos a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Incorporar el arroz y el azafrán por el cubilete y programar 15 minutos a 100º, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Dejar reposar 4 ó 5 minutos.

POLLO CON CREMA DE CHAMPIÑON

INGREDIENTES:



750 g de muslos de pollo deshuesados
120 g de cebolla
50 g de aceite
1 sobre de crema de champiñón (solo usaremos 35-40 g)
300 g de champiñones laminados
300 g de agua
200 g de vino blanco o champán
Sal, pimienta, tomillo

ELABORACIÓN:

Echar la cebolla en el vaso y trocear en velocidad 5, 3 segundos. Echar el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el pollo salpimentado. Programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

En un vaso con un poco de agua disolver la crema de champiñón.

Echar todos los ingredientes en el vaso y programar 25 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Si se desea servir acompañado de patatas fritas.

POLLO DE LA ABUELA CON ARROZ AL VAROMA

INGREDIENTES:



Para el recipiente Varoma:
1 diente de ajo
Perejil
1 pastilla de caldo
200 g de agua
100 g de vino blanco
50 g de aceite
180 g de arroz
6 moldes individuales de aluminio de flan

Para el vaso:
200 g de pimiento rojo
100 g de zanahoria
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
300 g de tomate triturado
100 g de aceite
2 pastillas de caldo
1 kg de pollo partido en trozos grandes
Pimienta al gusto
Un poco de pimienta de cayena en polvo
200 g de champiñones fileteados

ELABORACIÓN:

Preparar el agua para el arroz. Poner el ajo, el perejil y la pastilla de caldo de pollo, y triturar 5 segundos, en velocidad 5. Añadir el agua, el vino y el aceite, y mezclar 15 segundos, velocidad 6. Sacar y reservar.

Preparar las flaneras de arroz. Poner en cada una de ellas 30 g de arroz y 50 g del líquido que teníamos reservado. Mezclar con una cuchara y colocar las flaneras, sin cubrir, en el recipiente Varoma.

Poner en el vaso la cebolla, la zanahoria, el ajo y el pimiento rojo en trozos homogéneos y trocear 4 segundos en velocidad 5. Añadir el aceite, el tomate y las pastillas de caldo. Programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

A continuación programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el pollo, la pimienta y la cayena y programar 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Cuando acabe el tiempo, programar 8 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara, colocando rápidamente el recipiente Varoma sobre la tapadera.

Al terminar el tiempo, levantar un segundo el recipiente Varoma, echar los champiñones en el vaso y volver a programar, poniendo encima otra vez el Varoma, 12 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Rectificar de sal y servir en una fuente.

Espolvorear con el perejil picado. Desmoldar las flaneras de arroz.

POLLO DEL OBISPO

INGREDIENTES:



600g de alitas partidas (alitas y muslitos)
3 pimientos choriceros
4 dientes de ajo
50 g de cebolla
20 g de piñones
Perejil picado (opcional)
50 g de agua (de remojo)
50 g de vino blanco
1 pastilla de caldo de pollo o sal
2 huevos duros

ELABORACIÓN:

Abrir y quitar las pepitas a los pimientos secos, uno de ellos lo ponemos a remojo en un bol con agua caliente. Poner los otros dos en el vaso del Thermomix y triturar a velocidad 8-9, durante 20 segundos. Añadir los ajos y la cebolla, triturar 5 segundos a velocidad 5. Bajar los restos de las paredes y tapar con la espátula.

Añadir el aceite y los piñones, programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. En el último minuto, echar un poco de perejil picado.

Salpimentar las alitas y muslitos y colocarlos dentro del vaso. Cortar el pimiento que teníamos a remojo con las tijeras a trozos pequeños.

Programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Poner mientras a cocer dos huevos en un cazo.

Añadir 50 g de agua, el vino y la pastilla de caldo, programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Colocar el cestillo encima de la tapa, en lugar del cubilete, para que evapore, sin salpicar nada.

Cuando termine el tiempo, sacar el pollo a una fuente, partir los huevos, sacar

las yemas y rallarlas dentro de la salsa. Remover (esto espesará la salsa), verter la salsa sobre las alitas y poner el resto de huevo rallado por encima. O bien, sin sacar el pollo, rallar todo el huevo, remover con la espátula y pasar a una fuente.

Servir con arroz blanco, patatas fritas, etc.…

POLLO EN PETITORIA

INGREDIENTES:



2 pollos pequeños troceados o uno grande
100 g de aceite de freír el pollo
100 g de almendras
1 cebolla
2 dientes de ajo
250 ml de vino blanco
2 carterillas de azafrán
1 huevo duro
½ cubilete de hojas de perejil
2 pastillas de caldo de ave
150 ml de agua
Pimienta

ELABORACIÓN:

Freír el pollo en una sartén e ir pasándolo a una cazuela.

Verter las almendras en el vaso y rallar a velocidades 5-7-9 progresivo. Reservar.

Poner el aceite en el vaso, añadir la cebolla, el ajo y los higaditos y programar 6 segundos velocidad 6, sólo para trocear la cebolla. A continuación programar 5 minutos 100º, velocidad 2. Incorporar el vino, las almendras, el agua, el azafrán, las pastillas de caldo y la pimienta. Programar 10 minutos a 100º, velocidad. 2. Si se desea la salsa fina, triturar 15 segundos a velocidad 6.

Cuando pare, añadir el huevo duro y el perejil y trocear todo 4 segundos a velocidad 3 1/2.

Rectificar la sazón y verter la salsa sobre el pollo.

Dejar hervir hasta que esté tierno. Añadir más agua si fuese necesario.

POLLO EN SALSA, CON PATATAS Y HUEVOS POCHÉ

INGREDIENTES:



1 kg aproximado de pollo troceado, alas o muslitos.
30 g aceite.
½ pimiento verde.
½ pimiento rojo.
Una cebolla pequeña.
3 zanahorias.
2 ajos.
20 g de vino blanco.
120 g de tomate triturado.
Una lata de champiñón (escurrido) o champiñón fresco.
Una pastilla de caldo.
½ cucharadita de sal.
½ cucharadita de colorante y un poco de azafrán bueno
Para el Varoma:
Patatas
Huevos

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, el pimiento verde, el pimiento rojo, la cebolla, la zanahoria, los ajos y el tomate. Cada ingrediente troceado en dos trozos y programar 11 minutos a temperatura Varoma y velocidad 4 unos segundos y en seguida bajar a velocidad cuchara o 1. Si se quiere más triturado mantener la velocidad 4 los 11 minutos.

Poner el pollo, el vino, la sal, el champiñón escurrido, el colorante, el azafrán, la pastilla de caldo y programar 18 minutos a temperatura Varoma y velocidad cuchara, giro a la izquierda.

A la vez cortar en trocitos dos patatas (trozos pequeños ya que no tenemos más que 18 minutos y se tienen que hacer en ese tiempo) y unos huevos poché.

Primero cortar trozos de film transparente. Colocar encima del cubilete y poner un huevo, sal y pimienta.
Cerrar los paquetitos.

Y poner en el Varoma junto con las patatas.







POLLO MOZÁRABE

INGREDIENTES:



2 pechugas de pollo cortadas en dados
2 tomates medianos maduros
2 cucharadas soperas de salsa de tomate
1 pellizco de azúcar
1 pimiento verde
2 zanahorias que no sean muy grandes
1 cebolla grande
1 puñado de almendras crudas, sin sal
1 puñado de pasas sin hueso
1 vaso de agua
Pimienta negra recién molida
Curry
Comino
Canela
Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Pelar los tomates (escaldarlos primero para que se pelen mejor) y tostar las almendras en una sartén.

Trocear los ajos 6 segundos a velocidad 5. Añadir 50 g de aceite y sofreír a 100º velocidad 1.

Añadir una cebolla y picarla durante unos segundos a velocidad 3 ½ y luego programar 3 minutos a 100º, velocidad 1.

Añadir el pimiento y las zanahorias. Triturar 5 segundos a velocidad 5. Cocer 3 minutos a 100º en velocidad 1.

Poner la mariposa, echar los tomates y programar 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Durante estos 7 minutos sofreír un poco el pollo en la sartén.

Añadir el pollo bien salpimentada y programar 2 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir las almendras y las pasas, las especias y el vaso de agua. Programar 25 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1 y sin cubilete para que el líquido se evapore.

Si queda muy líquido, añadir ½ cucharadita de postre de maicena o añadir más tiempo de Varoma.

Se puede acompañar con una guarnición de arroz en el Varoma, mientras se hace el pollo en el vaso.

POLLO TIKA MASALA:

INGREDIENTES:



1 chorro de aceite de oliva
1 diente de ajo
1 cebolla
1 pechuga de pollo troceada en tiras grandes
1/2 pimiento verde picado muy fino
2 cucharadas de curry
200 ml de nata líquida
200 ml de tomate frito

ELABORACIÓN:

Echar en el Thermomix el diente de ajo, la cebolla y el pimiento. Triturar unos segundos a velocidad 5 (Si se quiere muy picado, dar unos segundos más). Añadir el aceite y poner 6 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Colocar la mariposa.

Incorporar la pechuga de pollo cortada en tiras y programar 8 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1.

Cuando la pechuga esté hecha se añadir el curry y se programa medio minuto más a igual velocidad y temperatura. Añadir el tomate, la nata y programar 10 minutos a 100º, velocidad cuchara.

ROLLITOS DE POLLO CON SALSA AGRIDULCE DE CEBOLLA Y PIÑA

INGREDIENTES:

Para el Varoma:
4 pechugas de pollo, deshuesadas en filetes para la plancha
4 lonchas de jamón dulce
4 lonchas de queso havarti
2 rodajas de piña en almíbar, cortadas a la mitad
1 butifarra de setas
Film transparente y papel de aluminio para hacer los rollitos



Para el vaso:
500 g de cebolla
1 ajo
60g de aceite
250 ml de cava o vino blanco
250 ml de agua
100 ml del almíbar de la piña
50 g de salsa de soja

ELABORACIÓN:

Salpimentar las pechugas por las dos caras. Abrir la butifarra longitudinalmente y sacar el relleno.

Extender unos 40 centímetros de film transparente, colocar la pechuga a lo ancho en uno de los extremos. Por encima, colocar una loncha de jamón dulce, una loncha de queso, media rodaja de piña y una cuarta parte de la butifarra.

Enrollar el pollo sobre sí mismo como si fuera un caramelo, procurando que quede lo más compacto posible. Enrollar los extremos del plástico y, para terminar, envolver en papel de aluminio.

Colocar los rollitos en el Varoma, tapar y reservar.

Pelar y cortar la cebolla en cuartos. Triturar con el ajo 8 segundos, velocidad 3-5.

Bajar los restos de las paredes del vaso y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, giro a la izquierda.
Cuando empiece a salir vapor por el bocal, colocar el Varoma.

Finalizado el tiempo, verter en el vaso el cava o vino y el agua, volver a colocar el Varoma y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, giro a la izquierda.

Pasados unos 40 minutos, el pollo ya debería estar cocido, sin detener la máquina, para que no se pegue el sofrito, retirar el Varoma, dejarlo reposar y añadir al vaso los 100 g de almíbar de piña y los 50 g de salsa de soja. Tapar el bocal con el cubilete y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, giro a la izquierda.

Desenvolver los rollitos y el jugo que sueltan, incorporarlo al vaso. Mientras se hace la salsa dejarlos enfriar, para poder cortarlos y que no se desmenucen. Por último, triturar la salsa 1 minuto velocidad 10, si queda muy espesa incorporar un poco de agua. Calentar unos minutos la carne en el microondas y servir.

SALCHICHAS CASERAS DE POLLO A LA PLANCHA

INGREDIENTES:



1 cebolla
1 diente de ajo
600 g de carne picada de pollo
1/4 de cucharadita de curry
1 huevo
2 cucharadas de harina de maíz
sal

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la cebolla y el ajo y programar 1 minuto, velocidad progresiva 5-7-9.

Añadir el resto de los ingredientes y programar 2 minutos velocidad progresiva 5-7-9, hasta que se haga una masa homogénea.

Con film transparente de cocina coger dos cucharadas de la mezcla y poner encima del film, enrollarlo y coger por los extremos dando vueltas para que se quede la salchicha formada, y así hasta terminar con toda la mezcla.

Poner 1/2 litro de agua en el vaso y programar 8 minutos, temperatura Varoma velocidad 1. Mientras poner las salchichas en el Varoma y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Una vez que están así se pueden comer directamente o bien hacerlas a la plancha.

TIRAS DE POLLO CON SALSA GORGONZOLA

INGREDIENTES:

50 g aceite
1 cebolla
1 ajo
2 pechugas grandes de pollo
sal y pimienta



Para la salsa:
100 g Queso gorgonzola
140 de nata para cocinar
60 de leche
1 huevo
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla, el aceite y el ajo en el vaso y picar 4 segundos velocidad 4. Programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando termine, añadir las tiras de pollo y rehogar 10 minutos temperatura 100º giro a la izquierda velocidad cuchara.

Cuando termine volcar todo a una bandeja que tenga fondo.

Seguidamente y sin limpiar el vaso, verter los ingredientes de la salsa gorgonzola y programar 6 minutos, temperatura 90º, velocidad 3.

Verter la salsa por encima del pollo y servir caliente.

CARNES

La carne ha sido, durante muchos años, parte esencial en la dieta de los hombres. En los principios de la humanidad, cuando el hombre era básicamente herbívoro, conforme fue evolucionando se dio cuenta que satisfacía mejor sus necesidades alimentarias al consumir carne y se convirtió en un gran cazador. Con el paso del tiempo descubrió que le brindaba mayor cantidad de nutrientes que si únicamente consumía frutas y verduras. Los antropólogos afirman que el hombre comenzó a domesticar animales para satisfacer esta necesidad desde el año 9000 antes de Cristo. El cerdo fue domesticado alrededor del año 7000 a.C. y la res por el año 6550 a.C.

ANTES DEL FUEGO

Los alimentos se consumían crudos.
El secado se utilizaba ya en la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que mejoraban el sabor del producto.

DESPUÉS DEL FUEGO

Método de cocción utilizado: asado.

Con el descubrimiento del fuego el hombre comenzó a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor.

El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico.

La agricultura reemplazó a la recolección de forma gradual.

A partir del año 3500 a.C. se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales: no se explotaban ya sólo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).

ACTUALMENTE

Especialmente en los hombres de la cultura occidental, la carne sigue siendo el plato principal de su dieta. Sea res, cerdo, pollo…, y sea músculo (carne) u órganos como el hígado, los sesos, etc., la forma en que se produce y se consume ha cambiado mucho en las décadas recientes.

Con un nivel de consumo muy superior al del resto de los grupos alimentarios, la carne es uno de los platos más apreciados por los consumidores. La carne es un alimento rico en proteínas y grasa. Todos los tipos de carne presentan una composición proteica similar, y lo que realmente la diferencia es la calidad de su grasa. En este sentido, cuanto más saturadas son las grasas de la carne, menos saludable resulta ésta para la salud.

La carne como alimento es una excelente fuente de aminoácidos esenciales y, aunque en menor medida, también de ciertas vitaminas, principalmente del grupo B, y minerales. Entre estos últimos cabe destacar el hierro, no tanto por su concentración, sino por su mayor disponibilidad.

Sin embargo existe cierta controversia sobre los efectos negativos de una dieta rica en carne sobre la salud, básicamente porque la carne no contiene fibra, y en su grasa predominan ácidos grasos insaturados. Por esto, los expertos sugieren que un elevado consumo de carne puede asociarse con el padecimiento de enfermedades cardiovasculares, hipertensión e incluso con algunos tipos de cáncer.

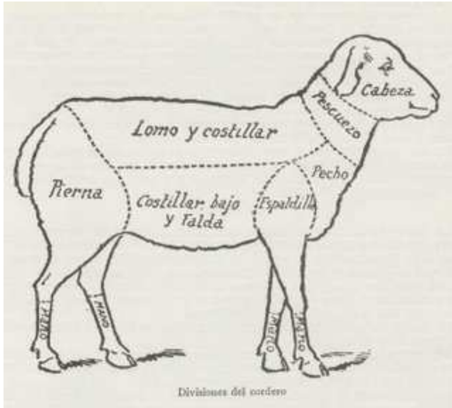
Los nutricionistas estiman que podríamos consumir como máximo un filete pequeño de carne al día. En general la población sobrepasa este tope, sobre todo si se tienen en cuenta los embutidos, que suelen tener cifras de grasa muy superiores.

TIPOS DE CARNE

Las carnes más consumidas son:

Ovino y caprino: Tienen la grasa más saturada, por lo que resulta aconsejable consumirlas de forma ocasional y con moderación.





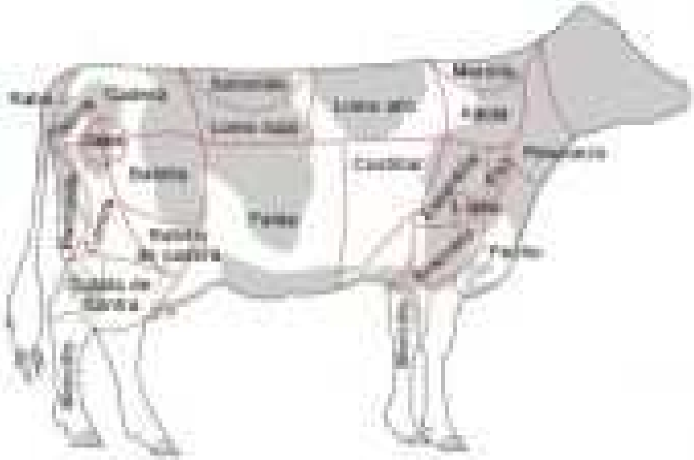
Porcino: En la composición del músculo de la carne de cerdo nos encontramos con una proporción de ácido graso oleico - el mismo que predomina en el aceite de oliva
- de cerca del 60%. Además, el contenido en colesterol de la carne porcina (69/72 mg por cada 100g) es muy similar al de la carne de pollo (69 mg por cada 100 g) y ligeramente superior a la carne de ternera (59-65 mg por cada 100 g).





Vacuno: La vaca proporciona carne con una grasa de saturación intermedia. Sin embargo, el gusto del consumidor europeo continental ha condicionado la selección de las razas destinadas a la producción cárnica de una forma diferente a la seguida en otras áreas geográficas, especialmente el Reino Unido y América. Por su consumo aumenta el riesgo de sufrir problemas cardiovasculares.





Conejo: Su carne es la que tiene más grasa insaturada. Además tiene una proporción de grasa relativamente baja - en músculo incluso menor del 3% - y con una variedad interesante de ácidos grasos. Esto hace que sea la más "saludable".



Los embutidos son productos cárnicos tradicionales que poseen un sabor y una textura característicos. Al igual que con los quesos en los productos lácteos, los embutidos son propios y muchas veces específicos de áreas geográficas concretas, lo que hace que la variedad sea muy amplia. Lo que tienen en común todos ellos es que están hechos con carne picada y grasa embutida en una tripa.

En el universo de los embutidos podemos diferenciar dos grupos: el de la pimienta y el del pimentón. Los productos con pimentón se caracterizan por su coloración rojiza: chorizos, chistorras, morcones; mientras que los que llevan pimienta tienen un color más rosado o pardo, como los salchichones o fuets.





Tipos de cocción:

Hervido
Frituras
Estofados o Braseados
Guisado
Asado

Hervido

El prototipo de cocimiento lento a una temperatura relativamente baja, es el cocimiento en agua.

Dos son los resultados que pueden obtenerse al realizar la cocción de los alimentos por este procedimiento.

1°) sumergiéndolos en agua hirviendo salada, cuando se desee conservar en ellos el máximo de su sabor.

2°) comenzando su cocción en agua fría y elevando lentamente la temperatura, cuando se desea favorecer la difusión de sus jugos en el medio de la cocción, como en el caso de la preparación de caldos y sopas.



Frituras

Se usan para freír grasas animales: de cerdo, de riñonada, de ganso, de pella y vegetales y aceites.

Las temperaturas de los aceites deben ser modificadas de consume sufren bajo la acción del calor, transformación de acuerdo con el alimento que se fríe. Los rebozados, por ejemplo, exigen una temperatura muy elevada para que el calor pase al alimento interior, pero no tanta que llegue a quemar el pan rallado o la pasta de freír.

De todas las grasas animales, la manteca es la que resiste menor temperatura sin quemarse (entre los 120 a 135°) , las grasas de vaca o cerdo hasta 300° .

El aceite o grasa en que se ha freído algo, que no tenga olor característico, se puede guardar después de usado, una vez colado, para quitarle cualquier residuo que les hubiera quedado.



Estofados o Braseados

Se realizan de manera lenta y con la cacerola bien tapada, para que el alimento absorba todo el aroma de los condimentos. Es un sistema que participa del asado y hervido, reemplazando el medio líquido de este último sistema por el vapor que se produce dentro del recipiente cerrado.



Guisado

Es la cocción de los alimentos en una salsa. Toma diferentes nombres de acuerdo a ciertos detalles de la realización.

Civet: guiso con salsa ligada de vino blanco.

Matelote: guiso de pescado con salsa de vino blanco o tinto.

Salteado: guiso de carnes cortadas en trozos pequeños; de cocimiento rápido.

Salmis: se prepara con la carne a medio asar, para concluir su cocimiento dentro de la salsa.

Fricassé: guiso con carne frita mezclada a otros elementos, tratados previamente en la misma forma.



Asado

El asado puede realizarse a fuego lento a la parrilla, a la plancha o al horno.

Para comprobar el punto, se pincha la carne con la aguja de mechar; si el jugo es rojo, quiere decir que aún no está lista, debe ser rosado.

Otro modo de reconocer el punto del asado es haciendo presión con el dedo sobre la carne; si resulta elástica es señal de que no está todavía, pues una vez cocida debe ofrecer resistencia al tacto.

Las aves se pinchan en la articulación del muslo. Su jugo debe ser blanco cuando están concluidos de cocer.

Para asar carnes a la parrilla lo mismo que a la plancha o al horno, éstos deben calentarse previamente. No se la debe poner a cocer hasta que estén bien calientes, para facilitar la formación de costras protectoras de los jugos en el interior, lo que impide que el asado se reseque. Una vez dorada la superficie, se baja la temperatura del horno, para continuar la cocción en forma moderada hasta que esté listo.

Los asados a la parrilla o a la plancha requieren calor fuerte y uniforme.

Los asados no deben sazonarse en crudo, pues la sal en contacto con la carne produce humedad, impidiendo de esta manera la formación de la capa aislante que impide escapar al jugo, y la carne no se reseque.

Se dice que el asado “está a punto” cuando la carne, cocida en su totalidad, está al mismo tiempo jugosa.

No debe darse vueltas a la carne, sino una sola vez. Cuando está asada por un lado se asa por el otro. Debe darse la vuelta sin pincharla, para que el jugo no se escape por el sitio pinchado.
Debe evitarse siempre volver el asado a la parrilla una vez que se ha sacado, pues esto perjudica el gusto de la carne. Por eso es importante cuidar el punto sin equivocarse.
Las piezas que se asan al horno deben ser de mayor tamaño que las que se asan a la plancha o a la parrilla.



ALBÓNDIGAS AL VAPOR

INGREDIENTES:



Para la salsa:
200 g de cebolla
150 g de pimiento rojo
150 g de pimiento verde
2 dientes de ajo
500 g de tomate triturado
50 g de aceite
2 pastillas de caldo de carne o sal
100 g de vino blanco
200 g de agua
Para adobar la carne:
500 g de carne picada
1 huevo batido
Sal
Pan rallado con ajo y perejil
Un chorrito de leche
Pan rallado para empanar

ELABORACIÓN:

Mezclar la carne con los demás ingredientes del adobo. Formar las albóndigas. Envolverlas en pan rallado y colocar en el recipiente Varoma. Reservar.

Echar en el vaso la cebolla, los pimientos, los ajos y el tomate. Triturar durante 5 segundos en velocidad 5.

Echar el aceite y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregar las pastillas de caldo, el vino y el agua (el agua es para que no quede seca la salsa).

Poner el recipiente Varoma encima del vaso y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, poner las albóndigas en una fuente de horno, echar la salsa encima y gratinar.

ALBONDIGAS DE CORDERO CON HIERBABUENA

INGREDIENTES:



1 kg de carne de cordero picada
4 ajos
Pan rallado
Vino de Jerez dulce
Vino de Jerez seco
Hierbabuena seca
Aceite
1/2 kg de cebollas
1/4 pimientos entre verdes
Harina
Pimienta blanca molida
Jengibre
Agua

ELABORACIÓN:

Echar los ajos en el vaso, triturar unos segundos a velocidad 6 para que queden muy picaditos. Incorporar la carne picada, un poco de pan rallado, 1 cubilete de jerez dulce, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de hierbabuena, sal y pimienta blanca, programar 10 segundos a velocidad 3 para que se mezcle y apartar en un bol mínimo 1 hora para que se aliñe bien la carne.

Formar las bolas, enharinarlas y freírlas. Reservar.

Poner las cebollas y los pimientos y trocear 10 segundos a velocidad 5. Echar 1 cubilete de aceite y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Meter las albóndigas fritas en el cestillo. Incorporar al vaso el jerez seco, otra cucharada de hierbabuena y el jengibre recién molido. Completar con agua (unos 400 ml más o menos).

Poner en el vaso el cestillo con las albóndigas, una mata de hierbabuena fresca y programar 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Una vez pasado el tiempo apartar las albóndigas a una cacerola, sacar la mata de hierbabuena y triturar la salsa hasta dejarla con la consistencia que nos guste.

Si queda demasiado líquida se puede espesar de varias formas: incorporar 2 cucharadas de copos de puré de patatas, quitar el cubilete y dejar 2 minutos más o bien machacar un par de albóndigas con un puñado de pistachos, cuando esté bien majado incorporar a la salsa.

Servir con arroz o patatas fritas.

ALBÓNDIGAS EN SALSA

INGREDIENTES:

500 g de carne picada mixta (250 g de ternera y 250 g de cerdo)
Para macerar la carne:
50 g de cebolla
2 huevos
3 dientes de ajo
Perejil al gusto
Un poco de pan rallado
Sal y pimienta recién molida



Para envolver las albóndigas:
1 trozo de pan
1 diente de ajo
Unas hojas de perejil
250 g de aceite para freír
Para la salsa:
50 g de aceite de oliva virgen
250 g de cebolla
1 diente de ajo
1 cucharada de harina
50 g de tomate frito
500 ml de agua
100 ml de vino blanco
sal, tomillo, orégano, una hoja de laurel y pimienta al gusto

ELABORACION:

Poner la carne en un recipiente hondo y reservar.

Rallar el pan, junto con el ajo y el perejil, 10 segundos, velocidad 7 a 9. Verter en un plato y reservar.

Echar todos los ingredientes de la maceración en el vaso y programar 12 segundos, velocidad 5.

Incorporar esta mezcla al recipiente con la carne y mezclar hasta que quede homogéneo. Dejar reposar media hora.

Calentar el aceite en una sartén, formar las albóndigas, rebozar en la mezcla de pan, ajo y perejil, y freír un poco. Poner sobre papel de cocina para que absorban el exceso de grasa y meter después en el cestillo. Reservar.

Poner en el vaso el aceite, la cebolla y el diente de ajo. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 y 1/2.

Incorporar el agua, el vino y los condimentos. Programar 6 minutos a la misma temperatura y velocidad 1.

Por último, introducir en el vaso el cestillo con las albóndigas y programar 20 minutos, temperatura Varoma y velocidad 4.

Servir espolvoreadas con perejil y con unas patatas fritas en dados.

ALBONDIGAS EN SALSA I

INGREDIENTES:



500 g de carne picada (mezcla de cerdo y ternera)
Para la carne:
1 cebolla pequeña
2 huevos
2 dientes de ajo
Perejil, sal, pimienta molida a gusto
Para envolver las albóndigas:
Un trozo de pan duro
1 diente de ajo
Perejil
Para la salsa:
50 g de aceite de oliva
250 g de cebolla
1 diente de ajo
200 g de agua
200 g de vino blanco
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

Poner la carne en un recipiente hondo y reservar.

Rallar el pan junto con el ajo y el perejil 15 segundos, velocidad 5-10. Sacar y reservar.

Poner en el vaso los ingredientes de macerar la carne: cebolla, ajos huevos, perejil, sal y pimienta y programar 12 segundos, velocidad 5. Añadir esta mezcla a la carne que teníamos en el bol y dejar reposar.

Preparar la salsa: poner la cebolla y el ajo y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½.

Al terminar, incorporar el agua, el vino, la sal y la pimienta y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras, formar las albóndigas, pasarlas por el pan rallado y poner sobre una bandeja de horno. Gratinar por los dos lados hasta que estén doraditas. Sacar y reservar en el cestillo del Thermomix.

Introducir en el vaso del Thermomix el cestillo con las albóndigas y programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.

Servir caliente y espolvorear con perejil.

ALBÓNDIGAS EN SALSA II

INGREDIENTES:



Para las albóndigas:
500 g de carne picada de pollo
500 g de carne picada de cerdo
Ajo
Perejil
1 huevo
Pan rallado
Sal y pimienta
Salsa:
2 pimientos rojos
1 pimiento verde
1 calabacín
1 cebolla gorda
1 lata de tomate triturado
100 g de aceite
1 pastilla de caldo
Sal y pimienta
1 vaso de vino blanco

ELABORACIÓN:

La noche anterior, se aliña la carne con el ajo picado, el perejil, sal y pimienta. Añadirle un huevo sin batir y un poco de pan rallado, y amasar hasta que la mezcla coja la suficiente consistencia como para poder formar las albóndigas.

Formar todas las albóndigas, y dejarlas dentro de un tupper, en el frigorífico, durante toda la noche, para que cojan el aliño.

Al día siguiente, se doran en abundante aceite y se van depositando en una cacerola (se reservan).

Para la salsa, poner el aceite en el vaso y programar 4 minutos, temperatura 100º y velocidad 2. A continuación, echar el resto de las verduras troceadas (en trozos no muy pequeños), y picarlas 10 segundos a velocidad 3 y ½. Programar temperatura 100º, velocidad 3, 15 minutos. Agregar después el

tomate, el vino, la pastilla de caldo, la sal y la pimienta, y programar 15 – 20 minutos más (misma velocidad y temperatura).

Cuando esté listo, triturar la salsa a velocidad 5 – 6, y verter sobre las albóndigas.

Si la salsa queda muy espesa, se le puede añadir un poco de agua. Poner la cacerola de las albóndigas a cocer unos 15 minutos a fuego lento.

ALBÓNDIGAS EN SALSA AMARILLA

INGREDIENTES:



250 g de carne picada
50 g de queso rallado
2 huevos
Pan rallado
Perejil
Sal

Para la Salsa:

300 g de cebolla
2 Zanahorias
2 Ajos
50 g de aceite
1 brik de nata líquida de 250ml
3 Quesitos
Sal

ELABORACIÓN

Batir los huevos y el queso rallado. Añadir a la carne con el pan rallado y salpimentar. Dejar 1 hora en reposo. Hacer las albóndigas y freír.

Preparación de la Salsa:

Poner todos los ingredientes menos la nata y el queso en el vaso y programar 6 segundos velocidad 3½. Poner 10 minutos a 100º velocidad 4. Echar la nata y el queso rallado y mezclar 20 segundos velocidad 6.

Incorporar la salsa a las albóndigas para que termine de hacerse todo junto durante 5 minutos a 100º giro a la izquierda velocidad cuchara.

ALBONDIGAS EXÓTICAS

INGREDIENTES:



320 g carne picada de cerdo
2 champiñones
2 zanahorias tiernas
1 cebolleta tierna
Una pizca de jengibre en polvo
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de vino blanco
1 cucharilla de aceite de sésamo o girasol
1 cucharada de maicena
1 huevo
Perejil
½ cucharilla de curry
Sal y pimienta
130 g de arroz grano redondo

ELABORACIÓN:

Tres horas antes, aclarar el arroz y poner en remojo con agua. Pasado el tiempo escurrirlo bien y extenderlo sobre una bandeja.

Mezclar la carne con la zanahoria rallada, el perejil, la cebolla rallada y las setas muy picaditas. Añadir el jengibre, la salsa de soja, el vino, el aceite de sésamo y mezclar. Unir la maicena con el huevo y verter en el preparado anterior, volver a mezclar muy bien.

Hacer bolitas y pasarlas por el arroz, cubriéndolas bien.

Poner las albóndigas en el recipiente Varoma y cocerlas al vapor durante 30 minutos aproximadamente, hasta que el arroz esté hecho. Servirlas calientes con una ensalada o una salsa.

ALBÓNDIGAS TURCAS

INGREDIENTES:



1 Kg de carne
Pan rallado
2 cebollas
2 huevos (1 para la carne, y otro para el puré de papas)
1 puñado de perejil
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
Un chorro de vino blanco

Puré de patatas:
800 g de patatas
250 g de leche o agua
Sal y pimienta al gusto
50 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix, la cebolla y el perejil, programar 4 segundos en velocidad 4. Poner en un bol. Añadir al bol, la carne, el pan rallado, el huevo, la sal y la pimienta y el chorro de vino blanco. Dejar reposar unos 15 o 20 minutos.

Formar las albóndigas, aplastarlas y hacerles un agujero en medio. Ponerlas en la bandeja del horno (en el agujero, ponle unas gotitas de aceite de oliva). Meterlas en el horno previamente calentado a 180º durante 10 minutos, hasta que estén medio hechas.

Mientras, preparar el puré de patatas:

Poner en el vaso del Thermomix, las patatas y trocearlas, 4 segundos en velocidad 4. Colocar la mariposa en las cuchillas, añadir la sal, la pimienta y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la mantequilla y triturar 5 segundos en velocidad 3. Cuando las albóndigas estén medio hechas, sacarlas del horno, poner el puré de patatas en el hueco de la carne, y hornear hasta que esté el puré dorado.

CALLOS

INGREDIENTES:



1/2 K de callos (Limpios y precocidos)
400 g de tomate frito
1 chorizo
1 trozo de jamón o tocino
1 cebolla
4 ajos
5 pimientos del piquillo
50 g de aceite
1/2 vaso de caldo (o agua con media pastilla de caldo)
1 cayena
Sal
Pimentón picante

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, la cebolla, los ajos y los pimientos y picar 5 segundos, Velocidad 4. Sofreír durante 10 minutos, Temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añadir el chorizo y el jamón o tocino cortado a taquitos y programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Agregar el tomate, los callos, el caldo, la cayena, sal y un poco de pimentón picante.

Programar 30 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Si no están bastante tiernos, programar 5 minutos más.



CARNE CON PATATAS

INGREDIENTES:



1 cebolla
1 puerro
1 pimiento verde
Medio pimiento rojo
2 dientes de ajos
50 g de aceite de oliva
1 zanahoria
600 g de carne de ternera
1 kg de patatas
Medio kg de tomates maduros
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN:

Poner el aceite y calentar 5 minutos a temperatura Varoma velocidad 2.

Incorporar toda la verdura y picar 15 segundos a velocidad 5.

Posteriormente, poner en 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Finalizado este tiempo, pasar las verduras como si de un puré se tratase y agregar la carne.

Programar 15 minutos a temperatura Varoma y giro a la izquierda, velocidad 1.

Agregar un vaso de agua, la sal y la pimienta. Cuando termine, incorporar las patatas y poner 20 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.

CARNE FIESTA

INGREDIENTES:



300 g de carne de cerdo o de vacuno en trozos
100 g de panceta fresca de cerdo en trozos
10 dientes de ajo machacados
300 g de vino blanco
150 g de Vinagre de Vino
2 ramas de tomillo
1 rama de romero
2 hojas de laurel
Una cuchara de pimentón dulce
Una cucharilla de granos de pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso los ajos, el vino, el vinagre, el tomillo, el laurel, el romero, la pimienta y el pimentón. Mezclar 5 segundos, a velocidad 4. Incorporar la carne troceada y mezclar 10 segundos, a velocidad 2.

Dejar marinar 3 horas. Cada 30 minutos, mezclar 5 segundos, velocidad 2.

Retirar, escurrir y freír en abundante aceite de oliva a fuego medio, hasta que coja un color dorado.

Servir con papas arrugas, patatas fritas o patatas salteadas.

CARNE GUISADA

INGREDIENTES:



500 g de ternera
Media cebolla
Medio pimiento rojo
Medio pimiento verde
1 diente de ajo
1 zanahoria pequeña
1 cubito de caldo
125 mg (más o menos) de agua
75 mg de aceite de oliva
1/2 cucharada de mostaza
Guisantes

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso.

Programar 5 minutos, temperatura 100º velocidad 3.

Incorporar las verduras y trocear al gusto.

Colocar la mariposa en las cuchillas y añadir la carne, el orégano, la pastilla de caldo y dejar cocer 45 minutos.

Una vez tierna añadimos 1/2 cucharada de mostaza y los guisantes. Dejar cocer otros 5 minutos.

CERDO AGRIDULCE

INGREDIENTES:



2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de jerez seco
1 yema de huevo
1 kg de carne de cerdo en dados de 1 cm
125 g harina fina de maíz para rebozar
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
2 cucharadas de aceite de oliva
400 g de piña en trozos
1 cubilete de zumo de piña
2 cubiletes de agua
3 cucharadas de tomate frito
1 cucharada de harina fina de maíz para la salsa
3 cucharadas de vinagre de arroz o de vino blanco
Aceite de girasol para freír

ELABORACIÓN:

Marinar la carne en trozos con el azúcar, la salsa de soja, el jerez y la yema de huevo, mezclar todo bien en un cuenco grande. Dejar reposar todo junto como mínimo 30 minutos.

Escurrir la carne de la marinada y rebozar con la harina fina de maíz. Reservar la marinada sobrante.

Freír por tandas en una sartén con aceite bien caliente, hasta que estén dorados y crujientes, escurrir y reservar.

Poner en el vaso la cebolla pelada y cortada en rodajas finas, los pimientos en dados y 2 cucharadas de aceite, programar 5 minutos, 100º, velocidad 1.

Añadir el zumo de la piña, la salsa de tomate, el vinagre, lo que quede del adobo del paso 1, la harina de maíz y 2 cubiletes de agua. Cocer 5 minutos 100º, velocidad 1.

Incorporar por ultimo la carne frita y la piña troceada y cocer 2 minutos, 100º velocidad 1 con giro a la izquierda. (Para la TM-21, vaciar el vaso en un cuenco aparte, poner la mariposa sobre las cuchillas, volver a introducir toda la mezcla anterior, la carne y la piña troceada, y cocer 2 minutos, 100º, velocidad 1)

Nota: Lo mejor es usar piña natural pero si se usa piña envasada se puede sustituir el zumo de la piña por el almíbar de la lata.

CONEJO A LA CAZADORA

INGREDIENTES:



1/2 conejo
5 dientes de ajo
50 g de aceite
50 g de coñac
Tomillo

ELABORACIÓN:

Poner a macerar el conejo con el tomillo y un chorro de aceite una media hora.

Picar los ajos y poner el aceite 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Después añadir el conejo macerado y poner 15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.

Cuando acabe el tiempo, poner el coñac y programar 10 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad 1.

Cuando acabe dejar reposar en el vaso 10 minutos.






CONEJO AL AJILLO

INGREDIENTES:



1 cebolla pequeña
10 dientes de ajo
1 cubilete de aceite
800 g conejo en pedazos
1/2 cubilete de vino blanco
500 g de caldo de carne
Harina para rebozar
Sal y pimienta

ELABORACION:

Trocear la cebolla, ajos y aceite 10 segundos, velocidad 5. Programar 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (sin cubilete).

Enharinar los trozos de conejo e incorporarlos al sofrito y poner 9 minutos temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Un par de minutos antes de terminar añadir el vino blanco. Incorporar el caldo, salpimentar al gusto y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Cuando finalice, programar 25 minutos más a 100º y misma velocidad.

Dejar reposar.

CONEJO CON ALMENDRAS

INGREDIENTES:



40 g de almendras tostadas
50 g de aceite
40 g de manteca
140 g de cebolla troceada
8 dientes de ajo
70 g de tomate troceado
1 Kg. de conejo troceado
1 hoja de laurel
240 g de coñac
80 g de agua
Sal

ELABORACIÓN:

Triturar las almendras 4 segundos, velocidad 10 y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la manteca y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el resto de ingredientes en el mismo orden que la lista.

Programar 48 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Después retirar el conejo, añadir las almendras y triturar todos los ingredientes durante unos segundos a velocidad 10.

Poner la salsa resultante sobre el conejo (si la salsa es demasiado espesa añadir un poco de agua).

NOTA MUY IMPORTANTE: No parar la máquina durante la cocción del conejo para que este no se deshaga.

Se puede acompañar con puré de patatas o con patatas fritas.

COSTILLAS GUISADAS CON PATATAS

INGREDIENTES:



50 g de aceite de oliva
2 dientes de ajo
1/2 cebolla
1/2 pimiento verde
1/2 pimiento rojo
600 g aprox.de costillas
300 g de agua
cominos
1 cucharadita de pimentón dulce
nuez moscada
1 hoja de laurel
Sal
3 ó 4 patatas para el recipiente Varoma.

ELABORACIÓN:

Poner el aceite a calentar en el vaso programando 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras pelar los dientes de ajo.

Cuando el aceite esté caliente (luz de Varoma fija) echar los ajos por el bocal y subir la velocidad al 5 para picarlos; cuando oigamos que no chocan contra el vaso (unos 4 ó 5 segundos después) volver a bajar la velocidad al 1 y dejar terminar el tiempo.

Mientras limpiar y trocear la cebolla y los pimientos.

Ya pochado el ajo, incorporar el resto de las verduras (cebolla y pimientos) y trocear unos segundos en velocidad 5 (5 ó 6 segundos, según cómo nos guste de tamaño) y sofreír programando 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (esta vez no poner el cubilete en el bocal para que nos evapore más líquido y nos quede bien sofrito).

Incorporar las costillas y sofreír programando 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Añadir el resto de los ingredientes y

programar 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Mientras tanto pelar, lavar y trocear las patatas y ponerlas en el recipiente Varoma, colocando éste en su sitio (encima de la tapa sin cubilete) y dejar terminar el tiempo.

Volcar las patatas sobre el guiso de costillas y mezclar para que se mojen con la salsa.

Servir caliente.

DIADEMA DE LOMO Y PIÑA

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:
1 kg de cinta de lomo fresca en un trozo
1 bote de kilo, de piña en su jugo
Sal y pimienta



Para el vaso:
70 g de aceite de oliva virgen
500 g de cebollas
1 diente de ajo
El resto de las rodajas de piña que no se utilicen con la carne
El jugo de la lata de piña
250 g de agua
60 g de salsa soja (reservando una cucharada para pintar la carne)
1 pastilla de caldo de carne o sal
Pimienta, 2 clavos de olor, nuez moscada, y 1/2 cucharadita de canela en polvo.

ELABORACIÓN:

Hacer unos cortes a la cinta de lomo, sin llegar abajo e introducir en cada uno media rodaja de piña, procurando que quede al mismo nivel que la carne.

Salpimentar y hacer un rollo, apretando bien, con papel film transparente y envolver seguidamente en papel de aluminio.

Pinchar por varios sitios, con el fin de que suelte el jugo cuando cueza.

Colocar en el recipiente Varoma. Tapar y reservar.

Echar en el Thermomix, las cebollas y el diente de ajo. Programar 6 segundos, velocidad 3 ½, para trocearlo, ayudándose con la espátula. Sacar y reservar. Poner la mariposa en las cuchillas, echar el aceite y lo que habíamos troceado antes. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la piña sobrante en trozos pequeños, el jugo y el resto de los ingredientes. Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Acabado el tiempo, colocar el recipiente Varoma con la carne sobre la tapadera y programar 55 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Comprobar que la carne está bien hecha. Dejar enfriar, pintar con una cucharada de soja y cortar en rodajas en diagonal.

Cubrir una fuente de servir con la salsa, colocar sobre ella la carne y servir caliente, acompañada de la guarnición que más nos guste.

ESCALOPINES DE LOMO EN SALSA DE AJO Y PEREJIL

INGREDIENTES:



600 g de escalopines de lomo al ajillo
50 g de aceite de oliva
3 dientes de ajo bien gordos
Vino blanco
150 g de agua
1 cucharada sopera de maicena
1 pastilla de preparado ajo y perejil
1 lata pequeña de champiñones
3 ó 4 lonchas de queso
Hierbas provenzales u orégano para espolvorear

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el aceite y los dientes de ajo y programar 4 minutos, temperatura. Varoma, velocidad 1. Subir la velocidad al 10 durante unos diez segundos y dejar programados 2 minutos más a temperatura Varoma.

Añadir los escalopines de lomo cortados a tacos grandes. Programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Mientras, en un vaso, colocar 150 g de agua y diluir la cucharada de maicena.

Al terminar el tiempo programado, añadir este líquido, medio cubilete de vino y la pastilla de ajo y perejil.

Programar 12 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda. A mitad de este tiempo añadir los champiñones por el bocal.

Volcar sobre una cazuela y rápidamente colocar las lonchas de queso por encima y espolvorear con orégano.

ESTOFADO DE SOLOMILLO DE CERDO

INGREDIENTES:



100 g de aceite
300 g de cebolla
100 g de zanahoria
3 dientes de ajo
800 g de solomillo de cerdo en trozos
100 g de vino tinto
tomillo, orégano, 1 hoja de laurel
20 g de vinagre de jerez
25 g de cacao
500 g de agua
Sal al gusto

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso el aceite, la cebolla, la zanahoria y el ajo. Trocear 5 segundos en velocidad 4.

Añadir la carne y el vino tinto. Programar 5 minutos, velocidad cuchara, giro a la izquierda, temperatura Varoma.

Por ultimo incorporar el resto de ingredientes y programar con las mismas velocidades 30 minutos, temperatura Varoma.

ESTOFADO DE TERNERA CON PATATAS

INGREDIENTES:



500 g de ternera para guisar
6 patatas medianas
1 cebolla pequeña
Medio pimiento verde
1 tomate
100 g de guisantes congelados o de lata
2 dientes de ajo
500 cl de agua
1 chorrito de brandy o vino blanco
Sal
Pimienta
-Romero
-30 cl de aceite

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla, el pimiento y el tomate 5 segundos a velocidad 4. Añadir el aceite, los dientes de ajo y los champiñones y sofreír 5 minutos a 100º y velocidad 2.

Agregar la carne salpimentada y sofreír 2 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Añadir el agua, el brandy o vino blanco, la pimienta y el romero (se pueden añadir otras hierbas, como, por ejemplo, tomillo o laurel). Poner 20 minutos, a temperatura 100º y velocidad cuchara.

Agregar la patata y los guisantes congelados. Programar otros 20 minutos, temperatura 100º, velocidad cuchara.

En el caso de utilizar guisantes o champiñones de lata, cocinar la patata sola durante 15 minutos, a temperatura 100º y velocidad cuchara. Añadir los guisantes o champiñones y programar 5 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

GOULASH DE TERNERA

INGREDIENTES:



600 g de carne de ternera
3 dientes de ajos
2 de cebollas grandes
3 de zanahorias
300 g de tomate natural triturado
Sal y pimienta
1 cucharada de azúcar moreno
1 cucharadita de pimentón dulce
2 hojas de laurel
80 g de vino tinto
40 g de vinagre de Módena
50 g de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

Ponemos el aceite en el vaso y lo calentamos 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Ponemos los ajos previamente fileteados a mano y sofreímos, programando 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Ponemos la mariposa en las cuchillas y echamos las cebollas cortada en finas anillas y las zanahorias en rodajas. Sofreímos estos ingredientes durante 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadimos el tomate natural triturado, la sal, el azúcar, la pimienta, el pimentón, el laurel, el vino, el vinagre y la carne. Para aprovechar que es una larga cocción podemos poner un rollo de carne y aprovechar el calor.

GUISO DE COSTILLA DE CERDO

INGREDIENTES:



600 g de trocitos de costilla de cerdo
1 pimiento rojo
1 zanahoria
1 cebolla mediana
1 tomate
sal
2 dientes de ajo
4 patatas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el pimiento rojo, la zanahoria y la cebolla troceada, añadir el tomate y los dientes de ajo triturar 5 segundos velocidad 6.

Añadir el aceite y programar 10 minutos, velocidad 1, a 100º.

Pelar mientras las patatas y cortar groseramente, salar.

Salpimentar la costilla de cerdo, cuando termine el tiempo poner las mariposa en la cuchilla, añadir un vaso de agua, las costillas y programar 7 minutos, 100º velocidad 1.

Agregar las patatas al finalizar el tiempo y cocer 20 minutos, velocidad 1, a 100º.

HAMBURGUESAS CASERAS

INGREDIENTES:

1 kg de carne picada (cerdo, ternera o pollo)
1 cebolla
1/2 calabacín
1 trozo de pimiento rojo
1 trozo de pimiento verde
Sal
Pimienta
Nuez moscada
Comino
2 huevos



ELABORACIÓN:

Poner la carne picada en un bol. Añadir los huevos crudos, la sal y las especias al gusto.

En el vaso del Thermomix picar las verduras unos 4 segundos en velocidad 5.

Añadir las verduras al bol y mezclar bien. Hacer las hamburguesas, para ello, recortar trozos de papel albal y poner en cada trozo un pegote, aplastarlo con la mano y dar forma.

Envolver en el papel y meter en el congelador hasta que se usen. Suelen salir unas 16 ó 18 finas.

Para hacerlas, sacar 5 minutos antes del congelador, quitar el papel y hacer a fuego lento.

HÍGADO ENCEBOLLADO

INGREDIENTES:



Hígado (de cerdo, cordero, pollo....el que se prefiera)
2 cebollas
1 vaso de vino blanco
1/2 pastilla de caldo
Un poquito de agua
1/2 cubilete de aceite

ELABORACIÓN:

Poner aceite de oliva en el vaso del Thermomix.

Con la mariposa puesta, echar las cebollas cortadas a rajas con sal, y cocer 12 minutos a temperatura Varoma y velocidad cuchara.

Agregar el vino, el agua y el 1/2 cubito de caldo, y cocer 15 minutos, temperatura Varoma, y velocidad cuchara.

Y añadir el hígado salpimentado cortado a filetes, y cocer a la misma velocidad y temperatura, pero sólo 5 minutos.

LOMO CON SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES:



30 g de aceite de oliva virgen extra
70 g de salsa de soja
70 g de salsa de tomate
30 g de azúcar
30 g de vinagre balsámico o de Módena
70 g de zumo de naranja
60 g de vino blanco seco
60 g de Jerez seco o de Moriles
400 g de manzanas
600 g de magro de cerdo o solomillo
Sal y Pimienta blanca

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix el aceite, la soja, el tomate, el azúcar, el vinagre, el vino, el zumo, un poco de sal y de pimienta y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner la mariposa en las cuchillas. Agregar el cerdo bien limpio de grasa, salpimentado y cortado en trozos y las manzanas troceadas, giro a la izquierda, 12 minutos, velocidad 1 y temperatura Varoma.

Sacar toda la carne y parte de la manzana, el resto triturar 15 segundos a velocidad 6.








MAGRO CON PIMIENTOS, CHAMPIÑONES Y ALMENDRAS

INGREDIENTES:



80 g de almendras tostadas
3 dientes de ajo
50 g de aceite
150 g de cebolla
150 g de pimiento rojo
150 g de pimiento verde
Sal
Pimienta
50 g de salsa de soja
600 g de magro de cerdo a tacos
250 g de champiñones

ELABORACIÓN:

Poner las almendras en el vaso y triturar con 2 golpes de turbo. Sacar y reservar.

Poner los ajos y picarlos finos pulsando 2 veces el turbo. Añadir el aceite y sofreírlo 5 minutos, temperatura Varoma velocidad 1.

Añadimos la cebolla y la picamos 3 segundos en velocidad 4. Ponemos la mariposa y añadimos los 2 tipos de pimientos troceados y sofreímos 7 minutos, temperatura Varoma velocidad 1.

Añadimos la sal, pimienta, salsa de soja, la carne y programamos 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadimos los champiñones y ponemos otros 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Una vez acabada la cocción añadimos las almendras picadas y removemos.

MANTECA COLORÁ O LOMO EN MANTECA

INGREDIENTES:



1 kg de manteca de cerdo
1 kg de lomo de cerdo cortado en dados de unos 2 cm
2 cucharaditas de sal
2 cucharadas colmadas de orégano
2 cucharadas de pimentón dulce
1 diente de ajo
1/2 cubilete de vinagre de vino blanco
1/2 cubilete de agua

ELABORACIÓN:

Dejar la manteca unas horas a temperatura ambiente. Triturar todos los ingredientes excepto la manteca y la carne con el Thermomix. Mezclar las especias con la manteca reblandecida y dejar reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Poner la mariposa e introducir la manteca alternando con la carne. Programar 15 minutos, 100º, velocidad 1 y a continuación bajar la temperatura a 90º unos 30 minutos más a la misma velocidad.

Volcar todo en un recipiente y dejar enfriar. Conservar en la nevera.



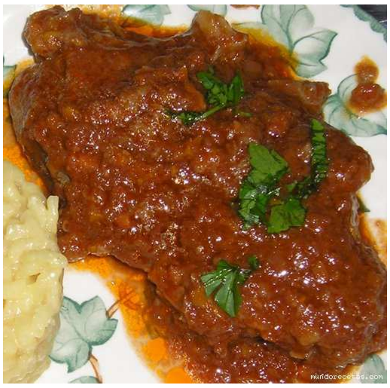





OSSOBUCO

INGREDIENTES:

6 ossobucos de ternera no muy gruesos (pata de ternera)
Harina con sal y pimienta para rebozar
Aceite para sofreír la carne



Para el sofrito:
100 g de aceite
200 g de zanahoria
250 g de cebolla
2 dientes de ajo grandes
50 g de tallo de apio
500 g de tomate natural triturado
250 g de vino blanco
100 g de agua
2 pastilla de caldo de carne o sal
Pimienta
La ralladura de 1/2 naranja
La ralladura de 1/2 limón
25 g de chocolate puro de postres ó
2 cucharaditas de chocolate puro en polvo
4 cucharadas de perejil picado

ELABORACIÓN:

Rebozar la carne ligeramente en la harina sazonada y rehogarla en la sartén por ambos lados.

Poner las rodajas en la olla en la que se vayan a cocinar y reservar. Conservar el aceite de rehogar para el sofrito.

Poner en el vaso las zanahorias troceadas, la cebolla, el ajo y el apio y trocear 10 segundos a velocidad 4 ayudándose con la espátula. Comprobar que ha quedado en trocitos muy pequeños.

Pesar el aceite reservado y completar hasta los 100 g. Añadir el tomate triturado y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1½.

Incorporar el vino, agua, sal, pimienta, la ralladura de los cítricos y el chocolate, y programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1½.

Verter la salsa en la olla donde se tiene la carne y llevarlo a ebullición.

Cocinar hasta que la carne esté bien tierna.

Espolvorear con el perejil picado.

Servir acompañado de arroz blanco o pasta.

PASTEL A LA TOSCANA

INGREDIENTES:



500 g de carne de ternera picada
100 g de bacón sin piel
1 cebolla mediana (150 g)
1 diente de ajo
15 tomates cherry secos sin hidratar
2 huevos
1 cucharadita de café de orégano picado
1 pellizco de pimienta negra molida
1 cucharada sopera de vinagre de Módena
1 cucharada sopera de pan rallado
Sal al gusto
1 molde de 1 litro

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.
Con la máquina en marcha en velocidad 6 echar por el bocal el ajo, la cebolla en cuartos, el bacón y los tomates cherry secos, picar 15 segundos velocidad 7.

Añadir los huevos, el orégano, el vinagre, la pimienta y el pan rallado, poner la mariposa y mezclar 1 minuto, velocidad 2. Añadir la carne picada y poner 1 minuto, velocidad 2½.

Poner la mezcla en un molde de horno de 1 litro, presionando bien para que no se formen burbujas de aire y hornear 45 minutos a 180º. Dejar reposar dentro del horno.

PASTEL DE CARNE

INGREDIENTES:



1/2 kg de carne picada de ternera y cerdo
1/2 cebolla picada
1 lata de champiñones laminados
Pimienta, sal, ajo triturado, perejil, orégano, nuez moscada, salvia,
y pimentón de la vera
Puré de patatas
Queso rallado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla y trocear unos segundos en velocidad 6, seguidamente, poner todos los demás ingredientes, menos el puré de patatas y el queso. Programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (El tiempo depende un poco de la cantidad de agua que suelte la carne, pero con ese tiempo ya está hecha y si queda un poco de líquido se puede escurrir al trasladarla al molde).

Mientras se está haciendo la carne en el Thermomix, preparar un puré de patatas de sobre.

Poner en una fuente o molde para horno la carne. Esparcir por encima el puré de patatas, el queso rallado y gratinar.



PASTEL DE CARNE I

INGREDIENTES:



2 paquetes de bacon a lonchas
400 g carne picada
Curry en polvo
Ketchup
Salsa barbacoa
Sal, pimienta
1 bote pequeño de pimiento de piquillo a tiras
Lonchas de queso de fundir
2 patatas
3 huevos

ELABORACIÓN:

Echar un poco de aceite en un recipiente para el horno de tipo Plum Cake. Coger el bacon en lonchas e ir cubriendo el molde con el bacón de manera que quede todo cubierto.

Coger 400 g de carne picada y echar un poco de ketchup y de curry en polvo. Echar un poco de sal y mezclar todo bien.

Echar la mezcla en el molde que hemos cubierto con bacón e ir extendiendo bien de manera que quede plano.

Ir poniendo el pimiento de piquillo encima de la carne hasta completar toda la superficie de la carne. Poner 2 lonchas de queso.

Pelar dos patatas medianas y cortar con el pela patatas para que queden muy finas.

Poner en un tupper para el microondas con un chorro de aceite y sal, remover con una cuchara y meter en el microondas durante 14 minutos a máxima potencia. Retirar.

Coger 3 huevos, batir y echar sobre las patatas.

Mezclar bien con una cuchara y añadir al molde. Con una cuchara de madera extender las patatas.

Tapar todo con una capa de bacon.

Meter en el horno a 220º, con el ventilador puesto durante 35 minutos. Acabado el tiempo dar la vuelta y gratinar un poco para dorar el bacon de abajo.



PASTEL DE CARNE ANUSKA

INGREDIENTES:

500 g carne ternera picada
500 g carne cerdo picada
200 g beicon en lonchas
1-2 cebollas
60 grs. pan rallado
1 taza leche
sal
pimienta
perejil
aceite



ELABORACIÓN:

Poner la cebolla y el perejil en el vaso, trocear velocidad 4. Añadir las carnes picadas, salpimentar, añadir el pan rallado y la leche. Mezclar a velocidad 3 giro a la izquierda velocidad cuchara. La mezcla tiene que quedar pastosa, si es necesario añadir un poco más de leche.

Pasar la mezcla a fuente de horno ligeramente engrasada con aceite. Darle forma alargada con las manos. Cubrir la carne con las lonchas de beicon.

Sujetar los bordes con palillos.

Hornear en el horno precalentado a 180º durante 1 hora.

PASTEL DE CARNE Y PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES:



1/2 Kg de carne picada de ternera y cerdo (mitad/mitad)
1/2 cebolla picada
1 lata de champiñones laminados
Pimienta y sal
Ajo triturado, perejil, orégano, nuez moscada, salvia, y pimentón de la vera
1 sobre de puré de patatas enriquecido con leche
Queso rallado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla y trocearla unos segundos en velocidad 6, seguidamente poner los demás ingredientes, menos el puré de patatas y el queso, poner 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

(El tiempo depende un poco de la cantidad de agua que suelte la carne, pero con ese tiempo ya está hecha y si queda un poco de líquido se puede escurrir al trasladarla al molde).

Mientras se está haciendo la carne preparar un puré de patatas de sobre. Poner en una fuente o molde para horno la carne. Esparcir por encima el puré de patatas, el queso rallado y gratinar.

RAGOUT DE TERNERA

INGREDIENTES:



Piel de naranja y limón sin parte blanca
250 g de cebolla
200 g de zanahoria
50 g de apio
2 dientes de ajo
70 g de aceite
250 g de tomate natural triturado
1 kg de ternera partida en cuadraditos pequeños
25 g de chocolate postres
250 g de vino blanco
Sal o dos pastillas de caldo
Pimienta
Agua (la que admita hasta los dos litros de capacidad del vaso)

ELABORACIÓN:

Rallar la piel de los cítricos con el vaso y las cuchillas muy secos programando 30 segundos, velocidad 6. Bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes y programar otros 30 segundos a velocidad máxima. Sacar y reservar.

A continuación trocear la cebolla, zanahorias, apio y ajos, durante 4 segundos en velocidad 5. Incorporar el aceite y el tomate. Programar 10 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Añadir la carne, el chocolate, las pieles ralladas y programar 3 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Por último, añadir los líquidos y condimentos. Programar 30 minutos temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando termine volver a programar 12 minutos temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara, poner el cestillo sobre la tapadera para que no salpique. Verificar si la carne queda tierna, de no ser así, programar unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Si la salsa resulta muy espesa, añadir un poco más de agua. Servir con arroz blanco o la guarnición preferida.

ROLLO DE CARNE CON FRUTOS SECOS Y SALSA DE CIRUELAS



INGREDIENTES:

Para el rollo:
30 g de almendras
30 g de nueces
100 g de orejones
100 g de ciruelas pasas sin hueso
1 huevo
500 g de carne picada
Sal y pimienta
700 g de agua (para el vaso)
Para la salsa:
20 g de mantequilla
5 ciruelas
1 bote de nata liquida (200 g)
1 cucharadita de las de café de maicena
1 cucharadita de las de café de salsa bovril
20 g de salsa de soja

ELABORACIÓN:

En un bol, mezclar la carne picada con el huevo y salpimentar. Triturar las almendras y las nueces en el vaso 3 segundos en velocidad 6 y añadirlas a la carne picada. Picar los orejones y las ciruelas 5 segundos en velocidad 5. Añadir al bol.

Mezclar bien la masa y partir en 2. Formar rollos ayudándose con papel film y ponerlos en el recipiente Varoma. Pinchar los rollos con un palillo para que suelten los jugos. Poner en el vaso los 700 g de agua y programar 30 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2. Colocar el recipiente Varoma encima del vaso y esperar a que se haga.

Cuando acabe el tiempo, tirar el agua del vaso y proceder a hacer la salsa. Poner la mantequilla y las 5 ciruelas pasas en el vaso y programar 1 minuto a temperatura Varoma en velocidad 3. Añadir el resto de ingredientes y programar 3 minutos a 90º en velocidad 3 y 1/2. Cortar la carne en rodajas y servir con la salsa. (La carne se corta mejor si está fría).

ROLLO DE CARNE CON SALSA INESPERADA

INGREDIENTES:



Para el rollo:
1 bandeja de carne picada de pollo y pavo
100 g de bacón
2 huevos
1 cucharada de sopa de cebolla de sobre
1 trufa
Sal
Pimienta

Para la Salsa:
50 g de aceite
200 g de cebolla
3 dientes de ajo
1 cucharada de orégano
1 cucharadita de comino en polvo
1 cucharadita de pimienta
50 g de vinagre
100 g de agua
50 g de mostaza
300 g de kétchup
30 g de azúcar
1 bote de refresco de cola que no sea light
Sal
1 cucharada rasa de maicena

ELABORACIÓN:

Introducir en el vaso del Thermomix la carne picada, el bacón, los huevos, la sopa de cebolla seca, sal, pimienta y la trufa. Triturar 7 segundos en velocidad 10. Preparar en la encimera dos cuadros de papel film y verter la mitad de la mezcla en cada uno de ellos. Enrollar formando dos rulos bien apretados. Ponerlos en el Varoma.
Poner en el vaso todos los ingredientes de la salsa y triturar 30 segundos en velocidad 7. Programar 40 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2. Al cabo de 10 minutos poner el Varoma y dejar pasar el resto tiempo. Servir en rodajas con la salsa.

ROLLO DE CARNE PICADA

INGREDIENTES:





Para la base:
700 g de carne picada
Para el aliño:
30 g de aceite de oliva
150 g de manzana
50 g de cebolla
1 diente de ajo
150 g de zanahoria
Sal
Pimienta
2 cucharaditas de curry
Nuez moscada
1 Huevo
Para el relleno:
4 huevos cocidos
1 lata de pimientos de piquillo
100 g de aceitunas sin hueso
Sal y pimienta
Para el sofrito:
50 g aceite de oliva
100 g de puerro
200 g de cebolla
1 diente de ajo
100 g pimiento verde
100 g zanahoria
150 g tomate natural triturado
Resto:
250 vino blanco
250g de agua
2 pastillas de caldo
Pimienta Nuez moscada
1 cucharadita de curry

ELABORACIÓN:

Reservar la carne en un recipiente hondo.

Echar en el vaso del Thermomix todos los ingredientes del aliño menos los condimentos y el huevo.

Trocear 4 segundos a velocidad 4. Bajar con la espátula los restos de las paredes y programar 10 minutos a temperatura Varoma en velocidad 4.

Volcar el preparado sobre la carne y añadir los condimentos.

Dividir la carne en dos para hacer dos rollos.

Hacer 2 rectángulos con film y extender la carne en forma de rectángulo, Poner encima los pimientos abiertos en abanico (bien secos), dos huevos y aceitunas repartidas entre los dos huevos. Formar dos rollos apretando bien y volver a envolver en aluminio. Pinchar para que suelten el jugo de la cocción y reservar en el Varoma.

Para la salsa:
Trocear todos los ingredientes del sofrito 4 segundos en velocidad 4. Bajar los restos de las paredes y programar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara. Añadir el vino, el agua, los condimentos y programar 6 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Poner el recipiente Varoma sobre el vaso y programar 30 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Dejar enfriar la carne antes de partirla y rectificar de sazón la salsa.

Servir caliente, con la salsa.

SALCHICHAS CASERAS CON SALSA DE ZANAHORIA Y PURE DE PATATAS



INGREDIENTES:

Para las Salchichas:
1 Pastilla de caldo
1 Huevo
1 Diente de Ajo
½ kg de carne picada (de ternera, pollo, pavo, cerdo)
2 Rebanadas de pan remojado en leche
½ Vaso de Leche
Para la salsa y el puré:
4 ó 5 zanahorias grandes
1 Cebolla
1 Diente de ajo
½ Vaso de vino
1 ½ Vaso de agua.
½ Cubilete de aceite de oliva
Una pizca de sal.
250 g de patatas cortadas en trozos
50 g de mantequilla
Leche (La cantidad depende del gusto de cada uno).
Sal

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes para las salchichas en el vaso y triturar en velocidad 5-7-9 hasta crear una pasta homogénea.
Poner en una manga pastelera y sobre plástico de cocina hacer churros y enrollarlos bien apretados para formar una especie de caramelo largo y reservar en la bandeja del Varoma.

Poner en temperatura el aceite a calentar 5 minutos, temperatura Varoma velocidad 1. mientras preparamos las verduras.
Poner las verduras a trozos en el vaso 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Poner en la bandeja del Varoma las salchichas y debajo las patatas en rodajas. Tapar y programar 15 minutos temperatura Varoma velocidad 2.
Triturar la salsa muy fina y reservar en una fuente.
Sacar las patatas del Varoma al vaso. Añadir la mantequilla, la sal y la leche velocidad 5-7 y hacer el puré.





SHEPHERD'S PIE (PASTEL DE PASTOR O PASTEL DE CARNE)

INGREDIENTES:



500 g tomate triturado
300 g carne picada
1 cebolla
1 diente de ajo
2 cucharadas de azúcar
1 kg de patatas
Leche
Mantequilla
Sal
Aceite
1 bote de judías cocidas con tomate
2 zanahorias
250 g de judías verdes anchas
Bechamel
Queso rallado

ELABORACIÓN:

Pelar, lavar y cortar en rodajas las patatas, ponerlas en el Varoma ligeramente sazonadas y reservar.

Poner en el vaso 50 g de aceite, 1 minuto, 100º, velocidad 1. Añadir los ajos pelados y programar 1 minuto, 100º, velocidad 1. Echar la cebolla, picar a velocidad 5-7-9 y sofreír 2 minutos, 100º, velocidad 1. Añadir la carne picada y programar 2 minutos, 100º, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, añadir el tomate, sazonar y echar el azúcar y programar 2 minutos temperatura Varoma velocidad 1 poniendo el recipiente Varoma.

Tras este tiempo, dejar durante 10 minutos a temperatura 90º sin quitar el Varoma. Al terminar los diez minutos, poner 4 minutos más a temperatura Varoma.

Preparar el puré en un bol, con las patatas, un poco de leche y margarina.

Poner la salsa en una fuente de horno, lavar el vaso y hacer una bechamel con la mitad de ingredientes.

En la fuente, poner las judías encima de la carne, cubrir con el puré, añadir la bechamel y espolvorear queso en abundancia y gratinas en el horno.

Mientras, lavar las verduras, córtalas como más guste y ponerlas en un recipiente para microondas cubiertas con agua y sal durante 5 minutos.

Servir montando el plato, con pastel y unas pocas verduras.

SOLOMILLO CON COSTRA DE CHIMICHURRI

INGREDIENTES:



1 trozo de solomillo de vaca de 1,200 kg
300 g de mantequilla en pomada
1 cucharada de orégano seco
1 cucharada de pimentón
1 cucharada de ají molido (guindilla)
1 cucharada de perejil seco o fresco picado
2 dientes de ajo picados
200 g de pan rallado
Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN:

Mezclar todas las especies, el pan rallado y la mantequilla en velocidad 3 y ½. hasta formar una masa.

Dejar reposar en la nevera mientras se hace lo siguiente.

En una sartén o cazuela calentar aceite de oliva y dorar la carne por todos lados, salar y retirar.

Una vez tibia colocar la mezcla realizada sobre toda la superficie de la carne.

Colocar en una fuente de horno y cocinar a horno fuerte y precalentado (200º-220º) hasta dorar la superficie. Así queda crujiente por fuera y poco hecha la carne, si se quiere más hecha hay que poner a horno más bajo para que la costra se dore más lentamente.

Se puede comer caliente o frio y con el acompañamiento que se quiera.

SOLOMILLO CON TOMATE

INGREDIENTES:



Un solomillo de cerdo
2 cebollas
200g de tomate frito
200 g de nata líquida
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Cortar el solomillo en rodajas y colocar en el recipiente Varoma.

Poner las cebollas en el vaso y trocear 4 segundos, velocidad 4. Añadir el aceite y sofreír 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Triturar 30 segundos en velocidad 10.

Añadir el tomate, la nata, sal y pimienta.

Colocar el recipiente Varoma sobre la tapadera y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Servir el solomillo en una fuente y cubrir con la salsa.

SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA

INGREDIENTES:



1 solomillo de cerdo
Mostaza
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Quitar la grasa que pueda tener el solomillo.

Salpimentar bien y untar generosamente con la mostaza. Envolver bien en papel film y sin hacerle agujeros.

Poner en el vaso 1 litro de agua. Colocar el solomillo y rellenar el Varoma con lo que se quiera (o no poner nada más).

Programar 30 minutos, velocidad 2, temperatura Varoma.

Pasado ese tiempo, hacer un corte en uno de los extremos del film del solomillo y extraer el jugo que ha soltado.

Sacar el solomillo y cortar en tiras de un dedo de grosor.

Si el solomillo gusta más hecho, aumentar en 5 minutos el tiempo y si gusta menos hecho reducir en 5.

SOLOMILLO DE CERDO CON PIÑA

INGREDIENTES:

1 solomillo de cerdo (300-350 g)
1/2 cucharadita de pimienta negra
1/2 cucharadita de sal de verduras, o sal y especias
1 pellizco de guindilla
150 g de rodajas de piña de bote, escurridas (reservar el jugo)
500 g de verduras, variadas (rodajas de zanahoria, brócoli, etc.)
700 g de agua
1 cucharadita de sal
500 g de patatas cortadas en rodajas



Para la salsa:
30 g de nata (35% materia grasa)
40 g de harina ó 30 g de maicena
400 g de jugo de cocción
100 g de jugo de piña (reservado)

ELABORACIÓN:

Sazonar el solomillo de cerdo con las especias. Poner algunas rodajas de piña dentro del recipiente Varoma. Colocar el solomillo de cerdo encima y cubrir con el resto de la piña. Situar la bandeja Varoma y colocar las verduras encima.

Verter el agua y la sal en el vaso, introducir el cestillo y poner las patatas dentro. Poner el Varoma en su posición y programar 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Retirar el recipiente Varoma y reservar el jugo de cocción.

Para la salsa:
Verter en el vaso los ingredientes de la salsa y programar 5 minutos a 100º, velocidad 3. Al finalizar triturar programando 10 segundos, velocidad 10.

Cortar el solomillo de cerdo en rodajas, colocar los trozos de piña encima y servir con la guarnición de verduras y la salsa.

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA BROVIL

INGREDIENTES:



Un solomillo de cerdo de 1/2 kg cortado a trocitos
1 cebolla grande
1 lata de champiñones laminados
400 g de nata
1 cucharadita de bovril o 50 g de salsa de soja
60 g de aceite
Sal
Un puñado de ciruelas pasas sin hueso

ELABORACIÓN:

Calentar el aceite, 4 minutos, temperatura Varoma velocidad 1. A continuación echar la cebolla y programar unos segundos a velocidad 3 para cortarla a nuestro gusto. Añadir la lata de champiñones, salar, colocar la mariposa y sofreír 10-12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el solomillo previamente salpimentado y las ciruelas pasas (opcional), programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación, la nata y la cucharada de bovril, programar 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Servir con guarnición de arroz, patatas o verduritas. En mi caso, fue un poquito de cuscús con frutos secos y uvas pasas.

SOLOMILLO RELLENO

INGREDIENTES:



2 Solomillos de cerdo: abiertos en 3 veces, que queden planos
100 g de bacón en lonchas
100 g de Jamón Serrano en lonchas
100 g de Jamón York en lonchas
4 o 5 lonchas de Queso Hawarti
7 u 8 Ciruelas pasas sin hueso
(se pueden sustituir por orejones o pasas sin
hueso)
Papel film transparente

Ingredientes para la salsa:

800 g de cebollas blancas
120 o 130 g de vino tinto
70 g de mantequilla
2 pastillas de caldo
1 cucharada de aceite
30 g de caramelo líquido
1 cucharadita de sal
Pimienta y nuez moscada

Ingredientes para el adorno:

3 o 4 manzanas Golden "amarillas" (en tres rodajas cada una)
1 ciruela para cada centro
Caramelo líquido para pintar con pincel

ELABORACIÓN:

Poner el papel transparente en una superficie plana. Espolvorear con un poco de sal y pimienta, y extender el solomillo bien abierto para poner el relleno.

Primero las lonchas de bacón, segundo el jamón serrano, tercero el queso Hawarti, cuarto el jamón de York y quinto las ciruelas pasas en línea recta, en la punta más fina del solomillo.

Empezar a enrollar el papel transparente con la carne, por la parte donde están las ciruelas, e ir apretando bien el rollo para que quede bien prieto. Cerrar y doblar bien las puntas del papel, quedará como un paquetito.

Poner en el recipiente Varoma tanto si es un solomillo, como si son dos.

Preparar las manzanas a rodajas gordas (3 o 4 rodajas de cada manzana).

Quitar el trozo de corazón y en su lugar poner una ciruela pasa. Colocar en el recipiente Varoma en la bandeja superior. Si la tapa no queda bien asentada, poner las rodajas de manzana que no quepan, directamente por encima de los paquetes de solomillo. Reservar.

Poner las cebollas partidas en cuartos y trocear 10 segundos, velocidad 4. Añadir la mantequilla, el aceite y las pastillas de caldo. Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando acabe el tiempo, poner encima el recipiente Varoma preparado con la carne y las manzanas y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Finalizado el tiempo, quitar el recipiente Varoma y añadir a la cebolla que está en el vaso, el caramelo líquido, el vino, la pimienta, la nuez moscada (si se desea) y la sal. Programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Retirar el papel de los solomillos, un poco antes de ir a comerlos. Pintarlos un poco con el caramelo líquido. Si se desea se pueden dorar un poco en el horno.

Con un cuchillo muy afilado, partir los solomillos a rodajas de un dedo de grosor. Poner en una bandeja para servir, colocar alrededor las manzanas y servir con la salsa bien caliente en una salsera aparte para que guarde mejor el calor, o en la misma bandeja.

SOLOMILLOS EN SALSA DE NARANJA CON JUDÍAS VERDES

INGREDIENTES:



4 solomillos de cerdo
300 g de zumo de naranja
1 lata de coca cola normal
2 naranjas grandes de mesa
La ralladura de 2 naranjas
Sal, pimienta y ajo molido
Para el sofrito:
50 g de aceite de oliva
500 g de cebollas

ELABORACIÓN:

Sazonar con sal, pimienta y ajo en polvo los solomillos, envolver en film transparente y a continuación en papel de aluminio, individualmente y colocar en el recipiente Varoma poniendo alrededor de los mismos las dos naranjas que habremos troceado en gajos sin pelar.

Sofrito:
Trocear las cebollas 10 segundos a velocidad 4. Echar todos los ingredientes del sofrito y programar 15 minutos, 100º, velocidad 1.

Añadir los líquidos, la sal y la pimienta recién molida.

Colocar encima el recipiente Varoma que teníamos reservado y programar 35 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. En la bandeja de arriba poner los paquetitos de judías verdes, simplemente liados en el bacon y con un poco de ajo fresco triturado, y dejar los mismos minutos que el solomillo.

Al terminar, destapar el recipiente Varoma con precaución y pinchar los rollos (no es necesario desenvolverlos), para que suelten el jugo y caiga al vaso. Retirar el recipiente Varoma y programar 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 3 para que la salsa quede un poco triturada. Desenvolver los rollos y trocear en rodajas. Cubrir el fondo de la fuente con la salsa. Sobre esta poner las rodajas del solomillo y adornar con gajos de naranja alrededor de la fuente.

SOLOMILLOS RELLENOS Y ENSALADA DE PATATA

INGREDIENTES:

2 ó 3 patatas cortadas en láminas
2 huevos
Brotes de ensalada fresca
1 tomate
1 pepino
1 trozo de cebolleta
1 trocito de pimiento rojo y verde
2 solomillos de cerdo abiertos en libro
Jamón serrano en loncha
Queso en lonchas
Sal y pimienta
Restos de tortilla de patata
2 manzanas Golden
Sal, aceite y vinagre para aliñar



ELABORACIÓN:

Verter en el vaso del Thermomix agua hasta cubrir las cuchillas y poner dentro del vaso el cestillo con las patatas y los dos huevos crudos envueltos en film transparente. Programar 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Mientras el agua se va calentando preparar los solomillos. Cortar un cuadro de papel film, encima colocar los solomillos bien abiertos y salpimienta por ambos lados. Rellenar al gusto (restos de tortilla de patata, cebolla y calabacín, lonchas de jamón, queso…).

Envolver bien los solomillos con papel film, colocar en el Varoma y programar unos 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Cortar en cuartos las manzanas y cuando falten unos 15 minutos colocarlas junto a los solomillos. Acabado el tiempo, verter las patatas en una ensaladera y dejar enfriar. Cortar pequeños los demás ingredientes y ponerlos sobre la patata, poner sal, aceite y vinagre.

Quitar el papel film y colocar en rodajas y acompañar con la manzana.

TERNERA EN SALSA

INGREDIENTES:



800 gr. de carne de guisar de ternera
1 puerro
70 g de aceite de oliva
200 g de cebolla pelada y troceada
1/2 cubilete de perejil picado
2 dientes de ajo
300 g de agua
200 g de vino blanco
2 pastillas de caldo de carne
Pimienta
Perejil picado para espolvorear

ELABORACIÓN:

Limpiar el puerro, quitando la parte verde y trocear.

En una sartén con aceite caliente, dorar ligeramente la carne troceada. Retirar y escurrir. Reservar el aceite.

Verter en el vaso el aceite reservado, la cebolla, el perejil, el puerro y los ajos. Trocear 6 segundos a velocidad 3 y medio.

A continuación programar 5 minutos a 100º velocidad 1. Cuando termine, triturar durante 30 segundos a velocidad 5- 7- 9.

Añadir la carne y programar 2 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Añadir el agua, el vino, las pastillas de caldo y la pimienta a gusto. Programar 35 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Comprobar que la carne esté hecha, sino, poner unos minutos más a la misma velocidad y temperatura.

Servir espolvoreado con perejil picado

TERNERA EN SALSA I

INGREDIENTES:



1 diente de ajo grande (o 2 pequeños)
50 g de aceite
50 g de cebolla
500 g de ternera para guisar muy tierna
150 g de tomate natural triturado
550 g de agua
25 g de coñac
1 zanahoria a rodajas gruesas
Sal

ELABORACIÓN:

Triturar los ajos con el Turbo. Echar el aceite y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Echar la cebolla y triturar todo unos segundos a velocidad máxima. Programar nuevamente 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Incorporar la carne (ya ligeramente salada) y rehogar 4 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Echar el tomate, el agua, el coñac, rectificar de sal y programar 30 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Incorporar la zanahoria (vigilando la cantidad de líquido del vaso) y programar 15 minutos más a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

TERNERA EN SALSA DE NATA

INGREDIENTES:



½ kg de ternera en tiras
1 bandeja de champiñones
150 g de nata liquida
50 g de vino blanco
Aceite, sal pimienta
Salsa de soja
Harina de maíz

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix 50 g de aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Echar la carne y programar 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Sacar la carne y reservar.

Poner la mariposa, echar los champiñones y 30 g de aceite. Programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Pasado el tiempo, poner la carne, la nata y el vino blanco. Salpimentar y echar un chorro de salsa de soja. Programar 15 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Sacar todo a un bol y echar el líquido de nuevo en el Thermomix para espesar.

Poner una cucharada sopera de harina de maíz y programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 3. Mezclar con la carne.

TERNERA EN SALSA PERRINS

INGREDIENTES:



½ kg de filetes de ternera en bastones
400 g de cebolla
3 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva
200 g de champiñón laminado
200 g de vino blanco
50 g de salsa Perrins
1 pastilla de caldo o sal (a gusto)

ELABORACIÓN:

Poner las cebollas en el vaso y programar 5 segundos, velocidad 5.

Añadir el aceite de oliva y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a izquierda.

Añadir la carne y rehogar 4 minutos en igual temperatura y velocidad.

Añadir los champiñones, el vino y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a izquierda.

Añadir la pastilla de caldo o la sal, la salsa Perrins y dejar cocer otros 5 minutos en igual temperatura y velocidad.

Al terminar comprobar que la carne está tierna; si no es así poner unos minutos más.

Servir caliente.

SALSAS

Introducción



Todos sabemos lo que son las salsas, esa mezcla de ingredientes que puede ofrecer variadas texturas que, en armonía, acompañan a platos dulces y salados, calientes y fríos. Nos proporcionan un abanico de posibilidades que pueden realzar el sabor de nuestras recetas.

Podemos hablar de los primeros indicios de las salsas que se encuentran en la antigua Roma con el garum, aunque parece ser que es original de Grecia. De hecho, debe su nombre al pez que los helenos llamaban garos, garon o garo, y que en la actualidad conocemos como caballa.

El garum es un aderezo elaborado con la casquería de este pescado u otro, dependiendo de la zona de elaboración, junto a otros ingredientes como el vino, el vinagre, el aceite y la pimienta entre otras especias. Se utilizaba en muchos casos para ocultar los sabores de los alimentos que estaban a punto de estropearse, pero también era considerado un aderezo afrodisíaco.

No es que fuera una exquisitez, pero poco a poco se fue refinando y proporcionando sabores más agradables, aromáticos y suaves.

Pero si os parece vamos a ir a la práctica actual. A pesar de que una salsa tenga infinidad de fórmulas y aplicaciones, ciertos consejos prácticos pueden proporcionarnos mejores resultados a la hora de hacer, combinar y servir una salsa.

Principalmente, lo que hay que tener en cuenta son los ingredientes que van a formar este aderezo. Igual que insistimos en que es mucho mejor aprovechar los productos de temporada para elaborar nuestras recetas, la salsa, ese condimento que en muchas ocasiones se desluce, merece toda nuestra atención y tratamiento.

Debe estar hecha con productos frescos y de calidad. Esa es la mejor manera de tener un éxito completo del plato.

También hay que valorar con qué se va a combinar la salsa, así como el resto del menú para que no resulte pesada, cuándo son imprescindibles o cuándo se pueden suavizar, los ingredientes básicos y los alternativos…

Afortunadamente la gastronomía es muy amplia, tanto como nuestras ganas de saber y de probar, y las salsas tienen un papel muy importante en la cocina, así que aquí vamos a estar para sacarles el máximo provecho.

TIPOS DE SALSAS

Adelantábamos **en la introducción de las salsas**, que lo primordial son los ingredientes, tanto su frescura como su calidad, a continuación viene la manipulación. Si todo es armónico y correcto, lograremos el toque mágico que queremos regalar al plato que vamos a elaborar.

Hay salsas para todos los gustos, para cualquier estación, para cualquier ocasión, con mayor o menor dedicación, desde las más simples hasta las más elaboradas.

Conocemos las grandes salsas, las que forman parte de nuestra historia, son salsas clásicas muy respetadas, dedicadas a platos igualmente especiales.

También contamos con salsas menores, estas son las que se preparan en poco tiempo, son versátiles, igual acompañan una carne que un plato de pasta, ricas en variedad por no decir innumerables.

Las salsas también se dividen en salsas crudas o salsas que necesitan cocción y naturalmente, hay una clasificación de salsas por ingrediente base:

Salsas a base de lácteos: Son las salsas que cuentan entre sus ingredientes con la mantequilla, la leche, el queso, el yogur, la nata… pueden ser frías o calientes, sencillas o más complejas.



Salsas a base de fondos: Suelen ser parte de las salsas clásicas y muy elaboradas, pueden utilizarse fondos de verdura, carne o pescado y de su calidad, depende el éxito de la salsa.



Salsas a base de huevo: La yema del huevo es un ingrediente ideal para lograr salsas finas y untuosas, emulsiona muy bien con distintos líquidos, el ejemplo más fácil es la mayonesa.



Salsas a base de frutas, vegetales, especias, aceites y vinagres o simplemente el resultado de machacar ingredientes sólidos que se ligan con aceite de oliva u otro producto oleico.



Si nos gusta crear nuestras propias salsas, siempre es útil conocer las bases, tener unas directrices y dejar que nuestra imaginación se desarrolle para sorprender después al paladar.

CONCENTRADO DE PIMIENTOS CHORICEROS



INGREDIENTES:

15 pimientos choriceros o 30 ñoras
400 ml de agua

ELABORACIÓN:

Quitar las semillas y rabitos y echar en el vaso, que tiene que estar muy seco.

Pulverizar 1 minuto en velocidad máxima.

Limpiar bien las paredes del vaso con la espátula, agregar el agua y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 5.

Cuando pase 1 minuto, bajar a velocidad 1 y terminar el tiempo.

LACTONESA

INGREDIENTES:



150 g de leche
Un pellizco de sal
50 g de aceite de oliva
1/2 ajo (opcional)
400 g de aceite de girasol, en una jarra aparte

ELABORACIÓN:

Poner la leche, la sal, el ajo y el aceite de oliva 1 minuto a 37º, velocidad 5.

Colocar algo de peso dentro del cubilete, (un limón, agua...para que no salpique) emulsionar 3 minutos a 37º velocidad 5 y mientras echar poco a poco sobre la tapa los 400 g de aceite de girasol.

Se hará antes de terminar el tiempo.

MAYONESA DE PISTACHOS

INGREDIENTES:



1 huevo
50 g de pistachos
Zumo de 1/2 limón
½ cubilete de agua
4 cubiletes de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Pelar los pistachos, desechar la cáscara y exprimir sobre ellos el zumo de medio limón.

Introducir el huevo y los pistachos en el vaso del Thermomix y triturar en velocidad progresiva 6-8-10 durante unos segundos.

A continuación, añadir el agua y mezclar unos segundos en velocidad 5. Poner el aceite en un vaso y verterlo poco a poco sobre la tapa (con el cubilete puesto).

PESTO ROJO

INGREDIENTES:



10 tomates secos hidratados previamente
1 ñora
1 cubilete entre piñones, avellanas, nueces y almendras
1 cucharadita de albahaca fresca
1 cucharadita de perejil picado
1 cubilete de queso parmesano rallado
1/2 guindilla (opcional)
Pimienta 5 bayas (un toque de molinillo)
Sal
2 cubiletes de aceite

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y triturar unos segundos velocidad 3-5.

Coger la medida de aceite y poner en un recipiente.

Poner el cubilete en el vaso y echar el aceite para que vaya cayendo poco a poco como si estuviésemos haciendo una mayonesa, con el Thermomix a velocidad 3 ½.

SALSA A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:



Sofrito:
50 g de mantequilla
20 g de aceite
1 cebolla pequeña
1 puerro no muy grande solo la parte blanca
1 diente de ajo
1 lata de champiñones pequeña
Resto:
1 cucharadita y media de pimienta verde
1 brick de nata líquida y sal

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes del sofrito y trocear 10 segundos en velocidad 5.

A continuación, programar 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3 ½.

Añadir la nata, la sal y una cucharadita de pimienta verde. Programar 10 minutos a 100º, velocidad 3 1/2.

Cuando termine triturar en velocidad 6, 30 segundos. Seguidamente añadir la media cucharadita de pimienta verde y programar 3 minutos a 90º, velocidad 1.

Acompañar con carnes y pescados.

SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES:



4 medidas de agua del cubilete
2 cucharaditas de Vinagre de Jerez
1 y ½ medida de azúcar
1 cucharada rasa de pimentón dulce
1 cucharada de fécula de patata
1/2 medida de jugo de piña
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix las medidas de agua junto al azúcar. Programar 7 minutos, velocidad 1 y temperatura Varoma.

A continuación poner el vinagre, el pimentón, el jugo de piña y una pizca de sal. Poner otros 3 ó 4 minutos a velocidad 1, hasta que hierva.

A parte en el cubilete poner un poco de agua y la fécula, para conseguir disolverla.

Cuando hierva a fuego fuerte echar la fécula disuelta y dejar cocer unos 3 minutos. Si se quiere un poco espesa dejar cocer unos minutos más.

SALSA BARBACOA

INGREDIENTES:



6 dientes de ajo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón dulce
2 cucharadas de miel
2 cucharadas de salsa de tomate
1 cubilete de zumo de naranja
Medio cubilete de vinagre de vino blanco

ELABORACIÓN:

Pelar los ajos y triturar con el resto de ingredientes unos 20 segundos a velocidad 4-5.

Calentar 15 minutos a 100º, velocidad 2, destapar el bocal para evaporar y reducir un poco.

Pasar a un bol y dejar enfriar.

Si no se usa al momento guardar en un recipiente hermético en el frigorífico. Al llevar vinagre se conservará varias semanas.

Para acompañar carne a la parrilla y asados. Si se desea un poco picante añadir una guindilla en el primer paso.

SALSA BOLOÑESA

INGREDIENTES:



50 g de aceite de oliva virgen extra
130 g de zanahoria
130 g de cebolla
180 g de champiñones
50 g de apio o pimiento
1 diente de ajo
500 g de tomate natural triturado
500 g de carne picada
Sal, pimienta
Orégano
1 hoja de laurel

ELABORACIÓN:

Introducir en el vaso todos los ingredientes del sofrito y triturar 15 segundos, velocidad 5.

Bajar los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, con la ayuda de la espátula, y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la carne picada, la sal y las especias, bajando lo que hubiera en las paredes y programar 15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Si la salsa ha quedado un poco liquida, programar 5 minutos más, temperatura Varoma y la misma velocidad. Rectificar el punto de sal.

SALSA DE BOVRIL

INGREDIENTES:



2 cebollas grandes
200 ml de nata
1 cucharadita de Bovril (concentrado de carne)
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Poner las cebollas en el vaso, triturar 5 segundos en velocidad 5 y programar 7 minutos a 100º en velocidad 2.

Añadir la nata, el Bovril, salpimentar y programar 10 minutos a 100º velocidad 2.

Si se desea la salsa más fina triturar 15 segundos en velocidad 7.

SALSA DE PASAS AL OPORTO

INGREDIENTES:



200 g de cebolla
50 g de aceite oliva virgen
150 g de pasas sin pepitas
200 ml de Oporto
250 ml de nata espesa

ELABORACIÓN:

Remojar las pasas en el Oporto durante 30 minutos.

Poner la cebolla en el vaso, programar 4 segundos a velocidad 5.

Bajar los residuos del vaso, echar el aceite y programar 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Añadir la nata, el Oporto y la mitad de las pasas. Programar 10 minutos a 100º en velocidad 2.

Si se desea más espesa programar un par de minutos a temperatura Varoma.

Si se desea la salsa más fina, triturar 15 segundos a velocidad 7.

Añadir las pasas restantes.

SALSA DE PEDRO XIMENEZ

INGREDIENTES:



(Para 300g)
350 g de vino Pedro Ximenez
120 g de nata liquida
El zumo de media naranja
Sal y pimienta
1 cucharadita de maicena

ELABORACIÓN:

Poner el vino en el vaso y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Comprobar que se ha reducido a la mitad aproximadamente.

Añadir la nata, los condimentos y la maicena disuelta en el zumo.

Programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

SALSA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO

INGREDIENTES:



1 cebolla
1 puerro
3 dientes de ajo
1 pimiento verde
50 g de aceite de oliva
1 lata de pimientos de piquillo

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes menos los pimientos de piquillo y programar 15 minutos, velocidad 3, temperatura Varoma.

Añadir la lata de pimientos con su jugo y programar 2 minutos, velocidad 3, temperatura 100º. A continuación, programar 1 minuto, velocidad 5-7-9.

Se puede utilizar de acompañamiento en caliente o frío.

SALSA DE QUESO

INGREDIENTES:



½ cubilete de aceite de oliva virgen extra
1 cubilete de vino blanco
½ cebolla
300 g de queso picón u oveja fuerte
200 g de caldo de pollo
100 g de nata
Perejil picado
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla 10 segundos en velocidad 4. Añadir el aceite y rehogar 12 minutos a 90º, velocidad 1. Mojar con el vino blanco, incorporar el queso y programar 8 minutos a 80º, velocidad 2.

Incorporar el caldo y la nata. Cocer 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Rectificar de sal y pimienta, enfriar un poco y triturar unos segundos velocidad 6-8.

Admite congelación.

SALSA DE SETAS PARA PASTA

INGREDIENTES:



200 g de setas
1/2 cucharada de harina
150 g de leche desnatada
15 g de aceite
Un ajo
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y calentarlo a temperatura 90º y velocidad 1 unos 6 minutos.

Poner la máquina en velocidad 5 y echar por el bocal el ajo. Bajar los restos con una espátula y programar 3 minutos a 100º, velocidad 1.

Añadir las setas cortadas a trocitos, y programar 5 minutos a 100º, velocidad 1.

Añadir la harina y freír 1 minuto a 100º, velocidad 1.

Echar la leche y programar 4 minutos, a 90º, velocidad 2. Salpimentar al gusto.

Añadir también parmesano rallado, si se quiere, una vez que se ha mezclado la salsa con la pasta.

SALSA DE TOMATE AL AJILLO

INGREDIENTES:



6 dientes de ajo
1 kg de tomate triturado de bote
50 g de aceite de oliva virgen
Sal
Azúcar moreno
Pimienta negra recién molida

ELABORACIÓN:

Echar los ajos en el Thermomix y triturar durante 4 segundos a velocidad 5.

Bajar lo que haya quedado en las paredes.

Añadir el aceite de oliva. Programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Seguidamente añadir el tomate triturado. Añadir sal, un toque de pimienta negra recién molida y una cucharadita de azúcar moreno. Programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 y colocar encima del vaso el cestillo para evitar salpicaduras.

Echar la salsa en un recipiente y dejar enfriar antes de meter en la nevera o en el congelador para utilizar en posteriores recetas

SALSA DE TOMATE PARA PIZZA

INGREDIENTES:



150 g de cebolla
15 g de ajo
50 g de aceite
1 lata de 425 g de tomate natural triturado
1 cucharada de orégano seco
1 cucharadita de azúcar
sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cebolla y los ajos. Trocear en velocidad progresiva 5-7-9.

Bajar con la espátula lo que quede en las paredes del vaso, agregar el aceite y programar 7 minutos a 100º, velocidad 2 y 1/2.

Cuando acabe el sofrito, agregar el tomate, el azúcar y el orégano, y dejar cocer 15 minutos a 100º, velocidad 2. Cuando termine, agregar la sal y la pimienta, y remover unos segundos en velocidad 4. Dejar enfriar antes de usar.

SALSA INESPERADA

INGREDIENTES:



60 g de aceite
130 g de cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de orégano
1 cucharadita de comino en polvo
1 cucharadita de pimienta
20 g de vinagre
250 g de agua
20 g de mostaza
125 g de kétchup
30 g de azúcar
1 lata de refresco de cola
Sal

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso todos los ingredientes y triturar 30 segundos en velocidad progresiva 6-8-10.

A continuación, programar 30-35 minutos temperatura Varoma velocidad 1.



SALSA KETCHUP

INGREDIENTES:



750 g de tomates de pera
50 g de pimiento rojo
35 g de cebolla
1 diente de ajo
1 palo de canela
1 clavo
20 g de azúcar moreno
20 g de miel
40 g de vinagre de vino blanco

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los tomates cortados en trozos grandes, el pimiento, la cebolla y el ajo. Trocear programando 3 segundos, velocidad 4.

Retirar el cubilete y en su lugar poner el cestillo. Programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Retirar el cestillo y poner el cubilete. Triturar 1 minuto velocidad 5-10.

Comprobar que las verduras estén bien trituradas. Si queda muy aguada programar unos minutos más, temperatura Varoma y velocidad cuchara hasta obtener la textura adecuada.

Pinchar el clavo en un extremo del palito de canela y añadir al vaso. Agregar el vinagre, la miel, el azúcar moreno y la sal. Programar 40 minutos a 50º velocidad cuchara.

Retirar la canela y el clavo, dejar enfriar y guardar en recipientes en el frigorífico.

SALSA PUTANESCA

INGREDIENTES:



8 anchoas troceadas
2 ajos bien picados
40 cl de aceite de oliva
800 g tomate triturado muy maduro o de lata, con su jugo
2 cucharadas soperas de aceitunas negras troceadas en 4
2 cucharadas soperas de alcaparras
1 cucharada postre de orégano seco

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en el vaso.

Poner en el vaso 40 cl aceite de oliva virgen extra y programar 5 minutos a 100º, velocidad 1. Añadir las anchoas troceadas y dejar 5 minutos más a 100º, velocidad 1.

Agregar 2 ajos bien picados y programar 3 minutos a 100º, velocidad 1.

Agregar 800 g de tomate triturado y programar 35 minutos a 100º, velocidad 1.

Bajar a 90º cuando rompa a hervir. Colar por un chino o pasapurés para quitar las pieles y semillas del tomate. Reservar.

Poner en el tomate reservado unas aceitunas negras troceadas en 4, alcaparras (2 cucharadas soperas de cada) y una cucharadita de orégano seco.

Remover y servir.

SALSA ROSA

INGREDIENTES:



3 yemas de huevo
80 g de kétchup
2 cucharadas de brandy
unas gotas de tabasco (opcional)
sal
zumo de ½ naranja
300 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la salsa rosa en el vaso menos el aceite.

Mezclar en velocidad 4 sin tiempo y una vez que se haya mezclado todo unos 10 segundos, echar el aceite en la tapa, con el cubilete puesto, para que lo vaya tomando, cuando haya caído todo dejar un poco mas batiendo.

SALSA SOUBISE

INGREDIENTES:



150 g de cebolla
50 g de mantequilla
1/2 litro de leche
Sal
Pimienta blanca
Nuez moscada
60 g de harina de trigo

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla en el vaso y triturar 6 segundos a velocidad 4.

Añadir la mantequilla y programar 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Verter la leche y la harina y programar 10 minutos a 100º, velocidad 1.

Salpimentar y añadir una pizca de nuez moscada.

TOMATE FRITO

INGREDIENTES:



1.200 g de tomates peras bien maduros
1 cebolla
1 pimiento verde
75 g de aceite de oliva virgen
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los tomates partidos en cuatro, la cebolla troceada y el pimiento troceado. Triturar 1 minuto a velocidad progresiva 5-7-9.

Sacar del vaso y reservar.

Echar el aceite en el vaso del Thermomix y programar 3 minutos a velocidad 1, temperatura Varoma. Agregar el tomate, la sal y el azúcar y programar 30 minutos velocidad 1, temperatura Varoma.

Si quedara muy líquido, programar 5 minutos más.

TOMATE FRITO ROJITO

INGREDIENTES:



50 g de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
100 g de cebolla
100 g de zanahoria (opcional)
1 kg de tomate natural triturado
30 g de azúcar
Sal y pimienta
Unas hojas de albahaca (opcional)

ELABORACIÓN:

Verter el aceite en el vaso del Thermomix y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación añadir los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Triturar 10 segundos en velocidad 5 y programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

Antes de incorporar el tomate bajar con la espátula todo lo que se haya subido a la tapa. Añadir el tomate y el resto de ingredientes y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Colocar encima de la tapa el cestillo para evitar salpicaduras.

Si se desea más espeso, programar 5 ó 10 minutos más.

Si utiliza albahaca, añadir en los últimos minutos.

Si se usa tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos, darles un corte y escurrir bien el líquido apretando entre las manos. Triturar bien en velocidad 6-7 hasta hacer un puré.

Sacar y reservar para añadirlos una vez hecho el sofrito, pues si se triturase con el mismo ya no tendrían ese bonito color rojo.

EMPANADAS Y MASAS

Los antepasados de la empanada

Si algún tema podría llevar la guerra a Latinoamérica no sería ni la salida al mar, ni los hidrocarburos ni las fronteras. Si algún verdadero problema podría surgir en Latinoamérica sería por causa de la humilde empanada, uno de los platos más sabrosos que existen, en cualquiera de sus variedades. Pero si la empanada podría ser (y en ocasiones lo es), motivo de disputas y discusiones sobre cuál es la mejor, la más original, la más antigua o la más sabrosa, también este mismo plato es uno de los elementos que demuestran que a pesar de fronteras, nombres y acentos Latinoamérica solo es una.

Salteña, tucumana, llaucha, pucacapa, pastel frito, allaca, arepa, empanada de pino, tamal, empanada argentina. Son muchas las variedades, muchos los rellenos, las formas de prepararlas, las razones de comerlas, pero sólo es uno el alimento. No importa dónde se la coma, la masa que envuelve y esconde el relleno, el corazón secreto de la empanada, la mezcla de sabores y la suavidad de la masa es sólo una y el afán de comerla y descubrir sus entrañas es el mismo que permitió a la humanidad descubrir el mundo y sorprenderse con el corazón verdadero de las cosas. Ya lo dijo el gran Enrique Santos Discépolo: "Cuando rompamos con los dientes esa bisagra prolijamente frita, en ese momento importante y misterioso: ¿Qué encontraré adentro? Porque el arroz no es nada más que arroz y dentro de la carne sólo hay carne, pero más allá de la empanda está la sorpresa y la investigación".

Y aunque hoy en día la empanada se encuentre en el centro mismo de la cultura latinoamericana y represente con toda claridad nuestra historia uniendo el trigo y el maíz, la carne y la papa, el tomate, el cordero, el picante las especies y separando y uniendo a todos los países, en el aroma de la salteña recién hecha, en el calor casi humano que desprende su piel de masa, está la historia misma del continente. Dentro de la empanada se encuentra toda la historia que nos antecede.

Empanadas en el Medio Oriente

Las referencias más antiguas sobre la empanada podemos encontrarlas en la cuna misma de nuestra civilización. Ya se conocía un plato cercano a la empanada en la antigua Persia siglos antes de Cristo. También Grecia era conocida por sus masas de cereales que exportaría a todo el mundo occidental. Según los árabes la pasta griega philo para ser rellenada es "la masa más delicada, suave, crujiente, fina, elegante, versátil, que se haya creado en la cocina". El origen tiene raíz en Grecia y de allí pasaría a Armenia, Marruecos, Medio Oriente en general. Porque fue en esta región, en los áridos paisajes, los

aromáticos Zocos y la casa familiar de sombra fresca que la empanada de verdad se hizo popular.

Las empanadas llevaban nombres sonoros que aun hoy se conservan fatay o esfiha, con carne de cordero y trigo burgol, y probablemente otras muchas variedades dulces y saladas que se perdieron. Es muy fácil imaginar la necesidad de una comida que alimente y que sea fácilmente transportable en las largas travesías del desierto. Es simple soñar en aquellas mujeres preparando la masa delicada, la carne aromática, el cálido horno que las cocinaría mientras sus esposos pensaban en viajes de conquista, leían y traducían el griego o rezaban en la mezquita. Las alforjas llenas de empanadas envueltas en hojas de parra, junto con leche agria, con dulces dátiles, con agua de azar.

El conquistador Tarig, quien diera su nombre a Gibraltar, las llevo en sus campañas junto a los almíbares, los hojaldres, los alfajores. Y a lomos de los caballos árabes de la conquista llegarían su cultura, su música, su comida a España, al Al-Andalús, a los ríos que harían reverdecer, a la Sevilla, a la Córdoba de donde ocho siglos después los españoles los echarían como si no fueran tan o más propietarios que ellos mismos.

Aunque el mismo año que finalmente los terminarían de echar de España aún los rescoldos de sus voces y de sus comidas nos llegarían a bordo de los barcos españoles.

Empanadas en España

El fantástico plato árabe, ese sobre alimenticio que tantas variaciones podía ocultar en su interior, ese pequeño infierno ardiente… fácilmente entró a España y se quedó prendido del alma del pueblo más supersticioso de la península. Convertida en un plato popular, público, para comer entre muchos y con muchas manos, la empanada árabe, delicada e individual se convertiría en la empanada Gallega. Una bandeja de masa, rellana de carne o pescado, un caliente corazón que tentaba a este pueblo cristiano advirtiéndoles que al igual que las llamas del horno con que se cocinaba la empanada, el infierno también los esperaba: "Si el comer empanada fuese pecado de gula cuán maléfico debe ser Satanás y que bien nos conoce a los gallegos, para someternos, por ello, al tormentoso castigo de no poder comer una empanada aunque fuese cocida en el mismo horno de su infierno.".

En el siglo XII, uno de los famosos escultores gallegos el Maestro Mateo, decidió plasmar la empanada para su posteridad en algunos de los más

importantes y atrayentes monumentos de la época como por ejemplo en el Pórtico de La Gloria de la Catedral de Santiago de Compostela. El mismo Quevedo las disfrutaba y reprochaba a sus cocineros por sus rellenos: "Con poco temor de Dios/pecaba el pastel de a cuatro/pues vendía en traje de carne,/huesos, moscas, vaca y caldo".

En ese intercambio que duraría siglos, los gallegos llegarían a América y traerían con ellos su dios, sus fiestas, sus procesiones religiosas, sus bailes típicos, su idioma, sus pecados, sus vestidos y claro que si su comida. Y ya sea la empanada gallega o las múltiples variedades de las empanadas árabes, la empanada finalmente entraría en América acogiendo productos típicos y formas nuevas de preparar para convertirse en algo nuevo, totalmente diferente que uniría todo lo que ocurrió antes de la llegada de esos barcos, y todo lo que ocurriría después.

Empanadas en Inglaterra

Pero la superstición gallega, quizás tenía razón y es que algo de endiablado hay en la empanada y es simple imaginarse al demonio preparando entre las brazas de su horno este plato o encontrándoselo directamente dentro de su ardiente interior. Y a veces esto puede ser muy literal, los ingleses con su sentido del humor explican que el diablo jamás se atrevería a cruzar el río Tamar en dirección a Cornwall (Inglaterra) por miedo a terminar como relleno de un cornish pasty y los pescadores más supersticiosos de Cornwall se niegan a llevar estos pasties a bordo de su embarcación en la creencia de que ello les traerá mala suerte.

El Cornish Pasty es una empanada rellena típica de Cornwall que a pesar de tener una historia ajena a los países y regiones que arriba hemos visto el resultado es extrañamente familiar. Este plato inglés que data del siglo XII y puede se encontrado nombrado en algunas sagas artúricas, tiene una historia muy bien arraigada entre sus fronteras, y aunque puede encontrarse variaciones similares en varios lugares de Gran Bretaña, es Cornwall donde este plato puede considerarse nativo. Si bien el relleno típico es de carne, cebolla (de origen árabe) y patata (de origen Americano) los pasties se han rellenado de una variedad asombrosa de productos dulces y salados y muchas veces las dos cosas juntas.

En un pueblo en el que el puritanismo los ha condenada a mala comida y a sentirse culpables si disfrutan en la cama, esta empanada es una novedad sorprendente en el menú que llega quizás de antiguas necesidades de comer

bien para los grises días de trabajo en el campo. Una comida de campesinos, un alimento en el sentido más puro de la palabra.

En fin, la historia de la empanada recorre países y años, y aunque sigue siendo un plato humilde que nunca llegará a mesas importantes (puesto que es más fácil imaginarla comida a traición, de pie y entre amigos), su historia es muy amplia e interesante y nos puede enseñar mucho de nuestra propia historia como continente.

TIPOS DE EMPANADAS Y MASAS / HARINAS Y LEVADURAS

La fuerza de una harina, la da el contenido de gluten que tiene, a más gluten, más fuerza tiene la harina.

El gluten es una proteína.

De la cantidad total de proteínas que tiene una harina el gluten representa el 80%.

En España los fabricantes de harinas no están obligados a poner el tipo de harina que es, ni la composición química de la harina en el paquete, pero a veces ponen la cantidad de proteínas y a partir de estas proteínas podremos saber la fuerza de la harina.

Harina floja.
Hasta 10 g. de proteínas por cada 100 g. de harina.. Se usa en: bizcochos, budín, churros, buñuelos, masa tipo choux, profiteroles, masa quebrada, etc, etc... usando harinas flojas, no se usa levadura de origen orgánico (la prensada, o la de panadería), se usan levaduras químicas llamadas impulsores, tipo Levadura Royal.

Harina de media fuerza.
De 10 g. hasta 11.5 g. de proteínas por cada 100 g. de harina, o lo que es lo mismo del 10 al 11,5% de proteínas.

Se usa en masas de pan, pizzas, hojaldres, medias lunas, brioches, empanadas, etc....

Harina de fuerza.
De 11,5 g. a 13,5 g. de proteínas por cada 100 g. de harina, o lo que es lo mismo del 11,5 al 13,5% de proteínas.

Harina de gran fuerza.
De 13,5 g. hasta 16 g. de proteínas por cada 100 g. de harina, o lo que es lo mismo de 13,5 al 16% de proteínas.

Para hacer pan, usaremos estas dos últimas harinas, jugaremos aquí con la mayor o menor fuerza de la harina según la riqueza de la masa y según el resultado que deseemos obtener, panes ligeros, compactos, baguettes...

Otra manera para saber la fuerza de una harina, es tomar con la mano un puñado de harina y comprimirlo con fuerza: si al abrir la mano la harina se mantiene compacta por algunos instantes, podemos considerarla floja. Si por el contrario al abrir mano se desarma enseguida, podemos considerar que la harina es de buena calidad con las características de una harina de fuerza.

Aquí se aprecia la diferencia entre una harina con un contenido bajo de proteínas, la harina con un contenido en proteínas del 10%, que mantuvo la forma por un tiempo



y otra harina con un contenido alto de proteínas del 14%, que apenas mantuvo la forma, enseguida se deshizo.



IMPULSORES, FERMENTOS Y LEVADURAS

BIOLÓGICOS

FERMENTO NATURAL:

Es un fermento a base de miel, cereales y harina de legumbres. El efecto de levado se basa en la mezcla de la miel con el agua.

Conlleva un proceso de varios niveles o fases en las que los hidratos de carbono van disminuyendo, produciéndose bióxido de carbono que hace que la masa crezca.

Sirve para todos los cereales, también cebada, trigo sarraceno o alforfón y maíz
Es apropiado para aquellos que son alérgicos a las levaduras o para los que necesitan panes sin gluten (celiacos) con ellos se puede hacer tortas o panes de maíz.

USOS

Muy usado en la confección de productos biológicos, sobre todo en los panes de este tipo. Los panes elaborados con este fermento son menos ácidos que aquellos hechos con la masa madre o levadura natural.

Se encuentra en tiendas de productos naturales en forma de granulado.

MASA MADRE o LEVADURA NATURAL

Inglés: Sourdough
Francés: Levain
Alemán : Sauerteig
Italiano: Lievito madre (o naturale)
La levadura natural o masa madre es un fermento usado para esponjar y acidificar una masa. Se utiliza en la elaboración de panes.

Se consigue a partir de una mezcla de harina integral y de agua, que por el efecto del calor y de ciertos microorganismos (levaduras salvajes, que se encargan de esponjar y bacterias lácticas y acéticas, que se encargan de la acidulación de la masa) que se encuentran en la harina y en aire, fermenta.

Al mezclar la harina con el agua, estos microorganismos forman una simbiosis y después de algún tiempo (dependiendo de la temperatura) necesitan más alimento, por lo que hay que agregar más harina y agua.

TEMPERATURA

La temperatura optima para el desarrollo de una masa madre o levadura natural es entre 25 y 30 °C.

Influye en el sabor de la masa madre.

Las temperaturas bajas benefician la reproducción de las bacterias lácteas y del ácido acético (la masa madre se vuelve más ácida) . A temperaturas muy bajas tarda más su fermentación e incluso no llega a producirse.

A temperaturas más altas se produce menos ácidos y el sabor puede ser insulso. Nunca ha de elaborarse a mas de 35°C.

TIPS:

En invierno se puede colocar el bol en el que se está preparando la masa madre sobre un radiador, si este estuviera a demasiada temperatura, colocar un plato entre el bol y el radiador.

También se puede utilizar una manta eléctrica o un calientaplatos o una lámpara de rayos rojos.

Si se elabora una masa madre a alta temperatura (dentro de los límites) no perderla de vista, ya que se puede rebosar.

INGREDIENTES:

Para elaborar una masa madre se necesita: harina integral, es decir harina obtenida al moler el grano con la cáscara (normalmente de centeno, pero también se puede elaborar con harina de trigo o con las dos juntas o con harinas de otros cereales, dependiendo del tipo de pan). No usar harinas recién molidas.

Agua: ha de estar tibia.

En algunas recetas se recomienda o dan, además de harina y agua como ingredientes, un poco de cominos, yogur, agua de patata, pasas, vinagre.....o levadura de panadería; si se tiene suerte no la estropea, pero no tiene ningún

sentido. En esos ingredientes se encuentran organismos que no se reproducen en la cultura de la masa madre por sí mismo.

Algunos desaparecen cuando la cultura se estabiliza y otros pueden alterar o destruir la simbiosis de la que hablábamos, por lo que no se debe de utilizar otra cosa que no sea harina integral y agua.

ELABORACIÓN

Tarda entre 3 y 5 días, según condiciones.

Mezclar en un bol 100 g de harina integral de centeno con el agua necesaria para formar una masa semilíquida (parecida a la masa de gofres). Tapar y dejar en un sitio caliente (mirad punto temperatura) 24 horas.
Segundo día; agregar 100 g. de la misma harina y el agua necesaria para la masa semilíquida, tapar y volver a dejar en un sitio caliente 24 horas.

Repetir el proceso hasta que la masa madre esté lista para usar en el horneado. Este punto se reconoce por tres criterios:
1-Huele ácida (pero no apesta)
2-En la superficie se ha formado una espuma con burbujitas
3-Si introducimos una cuchara y la miramos podremos ver muchas burbujitas diminutas.

Utilizar para la elaboración del pan, reservando una parte para la próxima vez.
Los profesionales elaboran la masa madre en tres fases o etapas utilizando diferentes temperaturas y consistencias de la masa para producir una masa madre en 24 horas.
1. fase (en esta se reproducen sobre todo las levaduras): masa líquida, 4 a 6 horas entre 22 bis 26 °C.
2. fase (en esta las bacterias lácteas y las del ácido acético): masa más compacta, 6 horas a casi 30 °C (ó 8 horas con una masa más compacta a una temperatura de hasta 22°C. Así se consigue un mayor desarrollo una mayor acidez).
3. fase (nivelado): de nuevo masa más líquida, 3 a 4 horas entre 28 y 30 °C.

CONSERVACIÓN:

Modos

1- en frio: si se va a usar en los próximos días, esta puede conservarse en el frigorífico en un recipiente que se ha aclarado antes con agua fría y que sea de cristal, sintético (plástico) o de porcelana bien tapado como máximo diez días.

Para volverlo a usar se deja fuera del frigorífico hasta que adquiera la temperatura ambiente y entonces se vuelve a alimentar, pudiéndola utilizar enseguida para agregar a la masa o como base para otra obtener más cantidad de masa madre.

2- en seco: cuando para su uso se tarda más de siete días se puede secar, para eso se le agrega bastante harina, al mismo tiempo que se frota con las manos hasta que se obtenga un preparado seco y arenoso. Colocar en un frasco en un sitio seco y frío hasta la próxima vez que se necesite para hornear si esto se produce en las semanas siguientes.

Para volver a usarla agregar el agua necesaria templada, hasta que tenga una consistencia semilíquida, entonces se puede seguir alimentándola o cuando se tenga la cantidad suficiente se puede usar enseguida agregándola a la masa que vamos a hornear.

3 - en seco en escamas: untar papeles de horno con una capa fina de masa madre o levadura natural y dejar secar (pero nunca en el horno) y se conseguirá una masa madre seca escamosa.
Si se quiere, estas escamas se pueden moler en un molinillo y usar como si fuera levadura química para hacer bizcochos.

Si no se muele y se quiere volver a usar se le agrega el agua necesaria templada y a las dos horas se alimenta de con agua y harina.

4 - congelar: la levadura natural o masa madre se puede congelar sin problemas, aunque no es el método ideal, puedo decir sin embargo que yo particularmente no he tenido problemas con el congelado de masas madres compradas y congeladas en el envoltorio de origen.

USOS

Para panes de centeno, ya que la harina de centeno no es panificable con levadura de panadería.

Para algunos panes de trigo, como por ejemplo el pan italiano Ciabatta (la masa madre utilizada en Italia se llama »Biga«) o las barras francesas "baguette".

Algunos de harina de maíz (Sudáfrica).

Los panes elaborados con masa madre: se conservan mejor y más tiempo. El ácido impide que se formen hongos.

Tienen un aroma y sabor característico. Favorece la apreciación de los buenos aromas, que se encuentra en la harina, mientras que reduce los malos.

Tienen una miga con poros más finos, pero al mismo tiempo con mas humedad y elasticidad (mas fácil de masticar) por lo que hace que el pan se pueda cortar mejor.

COMPRAR O INTERCAMBIAR

En algunos países como Alemania, se puede comprar en el supermercado o bien fresca o bien deshidratada. También se puede obtener en panaderías, pero hasta ahora no así en España, pero por si la veis en algunos supermercados alemanes, os pongo una foto de dos formas: líquida (la primera) y en polvo (la segunda).







No todas las masas madres son iguales, sino que se diferencian en sabor y en actividad, ya que no todos los granos con los que se ha hecho la harina utilizada son iguales (aunque sean del mismo cereal, tienen distinta procedencia) y con ello tampoco lo son los microorganismos que contienen, así mismo los microorganismos que se encuentran en el aire que se respira en la zona o lugar donde se ha hecho la cultura, difieren de un lugar a otro.

Por eso, no será lo mismo una masa madre hecha en Madrid, que en Buenos Aires, o en Ciudad Real o en Barcelona y es por eso por lo que existe también, un intercambio de masas madre o culturas de masa madre o levadura natural. También se puede intercambiar con amigos o conocidos.

*********Recibe también el nombre de masa madre o masa vieja a una porción de masa de la ultima horneada. Por lo que para no confundirla con esta sería mejor que a esta la llamáramos levadura natural**

LEVADURA DE PANADERO

Alemán : backhefe o simplemente hefe, Germ (Austria)
Inglés : Yeast
Francés: levure biologique o de boulanger
Griego: Mayiá (μαγιά)
Turco : maya (prensada =yaş maya)
Las levaduras, nombre genérico de ciertos hongos unicelulares, de forma ovoidea, que se reproducen por gemación o división. Suelen estar unidos entre sí en forma de cadena, y producen encimas capaces de descomponer diversos cuerpos orgánicos, principalmente los azúcares, en otros más sencillos .

Pero en este caso solo nos ocuparemos de la usada en la cocina como levadura de panadero.

La levadura del panadero (Saccharomyces cerevisiae Hansen) tiene su origen en levaduras de fermentación alta o de superficie de la cerveza.

En el laboratorio fueron seleccionadas algunas razas de la levadura Saccharomyces cerevisiae, que tuvieran algunas propiedades especiales como son: gran producción de anhidrido carbónico, resistencia al calor y un crecimiento lento.

No conviene llamar a la levadura de panadero "levadura de cerveza", ya que aunque las dos pertenecen a

Saccharomyces cerevisiae no son las mismas razas y además también son Saccharomyces cerevisiae las levaduras de fermentación baja o de fondo que se usan en la producción de algunos tipos de cerveza y que no se podrían utilizar en panadería. Antiguamente si se usaban directamente las obtenidas en las industrias cerveceras, pero después en el laboratorio fueron seleccionadas algunas razas de la levadura Saccharomyces cerevisiae, que tuvieran algunas propiedades especiales como son: gran producción de anhídrido carbónico, resistencia al calor y un crecimiento lento. Es decir solo razas que fueran empleadas en el horneado.

También podría ser confundida con las que venden en las herboristerías, granulada, en polvo o en tabletas, con el nombre de levadura de cerveza, esta se consume por ser una gran proveedora de vitaminas y proteínas o bien para diarreas, acné y muchos otros usos, pero no para hornear o cocer.

Esta levadura de panadero se caracteriza por su alta fuerza impulsora y por tener pocas encimas destructoras del gluten.

TEMPERATURA

La temperatura ideal para el impulso de esta levadura es aproximadamente 32° centígrados (no así las levaduras de cerveza de fermentación baja o de fondo que no se usan en panadería).

La temperatura ideal para su reproducción es aproximadamente 28°C.
A los 45°C de temperatura la célula comienza a morir.

FORMAS O ESTADOS EN LOS QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN EL MERCADO Y CADUCIDAD:

En estado líquido, solo se vende para industrias.
Prensada (que la llamamos también fresca)
La prensada o fresca conserva a una temperatura entre 2 y 8 grados celsios o centígrados su total actividad impulsora durante 14 días. La levadura caducada pierde su actividad y no ayuda poner más cantidad.

Se reconoce si una levadura es fresca, no solo en el color también en su olor, sabor y textura. Una levadura fresca ha de tener un color claro, amarillento-rosado (aunque podríamos decir también beige clarito) , tiene un olor agradable, sabor dulzón y es cremosa al partirla. Una levadura vieja y caducada tiene un color marrón grisáceo, tiene un olor y sabor ácido y una textura terrosa.

Se encuentra en los supermercados en los frigoríficos cerca de las mantequillas normalmente envuelta en papel en cubos o dados, o en las panaderías.



NOTA: En Mercadona tienen desde hace poco, una levadura prensada o fresca con un formato nuevo, en lugar de traer un cubito con un peso de 42 gramos, es un paquetito que contiene dos primas cuadrangulares independientes, con un peso de 25 gr cada uno. Esta es:

Paquete cerrado



Paquete abierto



En polvo liofilizado (*) o seca. Se encuentra en los supermercados en las mismas estanterías donde está la levadura química o polvos de hornear (no confundir con esta). (*) liofilizar (D.R.A.E.) : Separar el agua de una sustancia,

o de una disolución, mediante congelación y posterior sublimación a presión reducida del hielo formado, para dar lugar a un material esponjoso que se disuelve posteriormente con facilidad. Se utiliza en la deshidratación de los alimentos, materiales biológicos y otros productos sensibles al calor.
Un ejemplo de sustancia que conocemos liofilizada es el café instantáneo.





Existen otras levaduras especiales como son las que acortan el periodo de cocción o las que se utilizan para interrumpirlo (en productos pre horneados congelados), utilizadas en la industria.

Así mismo, existen en el mercado, algunas manipuladas genéticamente (transgénicas). No lo indica en el paquete.
En Alemania (según la industria de Levaduras de Berlín) son naturales. NO estoy yo muy segura y si es así, hasta cuándo?

DOSIFICACIÓN:
La cantidad de levadura está siempre relacionada con la cantidad de harina y suele ser entre el 3% -6% del peso de esta.

Si la masa lleva bastante grasa esta necesitará más, como un 8%.

Si la masa se somete a un levado lento necesitará menos, entre el 1-2 %.

Los cubitos de levadura fresca prensada tienen un peso de 42 gr. y sirven para 1 kg de harina como máximo.

Como norma general se utiliza para 500 gramos de harina, entre 30 y 40 gramos de levadura fresca (más o menos un 6 % del peso de la harina).

El peso de los sobres de la levadura seca en polvo o liofilizada de panadería depende de la marca . Normalmente se indica en el sobre.

Por ejemplo en los de la marca Maizena cuyos sobres tienen 5,5 gr equivalen a 14 g. de la fresca.

De otras marcas dos sobres (8 gramos cada uno) de levadura en polvo, seca o liofilizada, equivalen a un cubito de levadura fresca o prensada (42 g). Pero la cantidad de levadura no depende solo de la cantidad de harina, sino también de otros ingredientes que puedan hacer una masa pesada, como por ejemplo frutos secos (nueces, almendras...) y la grasa que contenga (mantequilla, margarina...) en estos casos se necesita más.

USOS

Para masas de pan (excepto en los panes de harina de centeno).
Pasteles y bollos (ej. bollos suizos, brioche, etc...) de masa de levadura a base de harina de trigo o mezcla.

Pizzas, empanadas (las gallegas) y otros.

QUIMÍCOS:

LEVADURA QUÍMICA O POLVOS DE HORNEAR

En España conocida por polvos o levadura Royal (haciendo mención de la marca más conocida) o polvos de hornear
En inglés: backing powder
Aleman: backpulver.

Es un impulsor de masa formado por tres elementos:
Un gasificante
Un acidulante
Un separador

Gasificante: el más usado es el bicarbonato sódico
Acidulante: los más usados normalmente son: difosfato disódico de dihidrógeno, sal sódica del ácido fosfórico u ortofosfato monocálcico.

En las levaduras químicas biológicas se utiliza como acidulante, ácido cítrico (E 330) o tártaro de potasio (E 336).

Estas levaduras libres de fosfatos, casi no dan sabor (son neutrales), pero son más caras. No las he visto en España lo que no quiere decir que no se vendan.

El separador impide que hagan reacción antes de su uso. Suele ser almidón modificado.

Si se utiliza levadura química la masa no necesita reposo, es decir que se introduce enseguida en el horno. El calor y la humedad hacen reaccionar al gasificante con el acidulante y se produce anhídrido carbónico (CO_2), haciendo que la masa se expanda.

USOS:

Se usa normalmente para repostería para toda clase de dulces y bizcochos, incluso bizcochos con mucha grasa, azúcar, frutos secos y pasas.

Se agrega a la masa mezclada con la harina.

DOSIFICACIÓN

16 gr. son suficientes para 500 gr. de harina. Pero se ha de tener en cuenta siempre la cantidad indicada en la receta. Si se agrega demasiada el resultado será, que después del horneado el bizcocho se bajara, apelmazándose





SODAS O GASEOSAS

Son impulsores también compuestos de un acidulante y un gasificante, que suelen venir envasados por separado, por lo que no necesitan, como en la levadura química de un separador como es el almidón.

Normalmente los paquetes traen sobrecillos de dos en dos, antiguamente en lugar de en sobres venía en papeles doblados y se les solía llamar "papelillos" de ahí, que en algunas recetas antiguas en lugar de una marca o soda o

gaseosa se utilice el nombre de "papelillos" uno generalmente de color (azul, amarillo) que contiene bicarbonato sódico, otro generalmente blanco, que contiene ácido málico y ácido tartárico.

Los dos combinados potencian el sabor aumentando al mismo tiempo el volumen de la masa.

También hay otras marcas como la de Gallina Blanca o la de Litines de Hacendado (*), donde en lugar de venir por separado viene en el mismo sobre el gasificante y los dos acidulantes.

Las marcas más conocidas son :
Con dos sobres:
Armisen
El tigre
"La bandera Nacional con la cruz de Santiago (refresco español)"







Marca de Mercadona Hacendado:

Con un sobre:
(*)

USOS

Se usa como refresco (agua de litines).
Rebozados.
Bollería (magdalenas, rosquillas....)
En estos dos últimos usos se puede sustituir por levadura química.

CARBONATO AMÓNICO

En realidad es una mezcla de tres elementos:
Carbonato amónio E503i.
Carbonato ácido de amónio o bicarbonato de amónio E503ii y carbonato amónico.

Leva la masa a lo ancho y poco en altura.

Es adecuado para masas con harina de centeno, dándole a la masa un gran volumen, una gran elasticidad y un sabor característico (un poco ácida). La acidez previene la fermentación por agentes extraños y evita la formación de hongos. Por lo que los productos horneados con este impulsor se conservan durante más tiempo.

USOS:

Se usa para tortas planas como el típico "Lebkuchen" alemán, galletas o tortas con muchas especias como algunos "Speculatius" , las tortas o bollos llamados americanos y algunos de miel.



CARBONATO POTASICO (potasa)

Igual que el anterior la masa leva más a lo ancho que a lo largo.

USOS:

Los mismos que el carbonato amónico



BOLLOS PREÑAOS

INGREDIENTES:



1 cubilete de agua
2 cubiletes de leche
100 g de manteca de cerdo
25 g de levadura panadero
1 huevo
10 g de sal
500 g de harina de fuerza
Chorizo asturiano sin la piel

ELABORACIÓN:

Poner el agua y leche a 37º, 2 minutos, velocidad 2.

Agregar la levadura y mezclar.

Agregar el resto de los ingredientes menos la harina y mezclar 10 segundos a velocidad 6.

Añadir la mitad de la harina y mezclar 6 segundos a velocidad 6.

Añadir el resto de la harina y programar 4 minutos a velocidad espiga.

Dejar en el vaso del Thermomix, bien tapada, hasta que doble el volumen (1 hora aproximadamente)

Sacar del vaso y en la encimera enharinada amasarla para quitarle el aire.

Estirar la masa, con un grosor de 3-4 milímetros y cortar unos rectángulos pequeños. Rellenar cada uno con un trozo de chorizo y cerrar bien.

Poner en la bandeja de horno un poco separados porque suben un poco, pintar con huevo o leche y hornear en horno precalentado a 180º.

BRIOCHE DE BACON, JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES:



250 ml leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
2 sobres de levadura de panadero
1 cucharadita de sal
500 g de harina
1 huevo para pintar por encima

Relleno:

Jamón dulce en lonchas, queso en lonchas, bacón a trocitos

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la leche, la mantequilla blandita, el azúcar, la sal y programar 2 minutos a 37º, velocidad 2.

Añadir la harina y la levadura. Programar 10 segundos velocidad 6 y 3 minutos en velocidad espiga.

Sacar la masa a una superficie enharinada y extender haciendo un rectángulo. Debe quedar finito, más ó menos del tamaño de la bandeja del horno. Pintar con mantequilla fundida por todo y colocar el relleno, alternando bacón, queso y jamón (con una capa de cada será suficiente).

En los lados cortos pincelar con agua y hacer una doblez hacia dentro para que al enrollar quede sellado. Enrollar como un brazo de gitano y dejar levar unos 30 minutos.

Con un corta pizzas, hacer unos cortes transversales. Barnizar el brioche con huevo batido y meter en el horno 30 minutos a 180 grados.

Dejar enfriar en una rejilla.

BRIOCHE RELLENO

INGREDIENTES:





Para la masa de brioche:
250 ml de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
30 g de levadura fresca
1 cucharadita de sal
500 gr de harina
Mantequilla ablandada
1 huevo
Para el relleno (elegir al gusto):
Jamón serrano
Queso en lonchas
Chorizo
Salchichón
Bechamel con champiñones

ELABORACION:

Introducir todos los ingredientes, menos la levadura y la harina, en el vaso del Thermomix y programar 1 minuto, 40º, velocidad 2.

Añadir la levadura y la harina y programar 20 segundos, velocidad 6 y a continuación 3 minutos a velocidad espiga. Dejar reposar la masa dentro del vaso unos 10 minutos.

Extender la masa con la ayuda de un rodillo y dejarla bien fina. Pincelar con la mantequilla blanda.

Proceder a rellenar. En el caso de que el relleno elegido sea el jamón y el queso, poner primero una capa de jamón serrano en lonchas sin llegar al borde de la masa. Y después por encima el queso en lonchas. También se puede añadir una capa de jamón de York.

Pincelar con agua uno de los bordes de la masa para después sellarla. Enrollar como si fuera un brazo de gitano.

Poner en la bandeja del horno sobre lámina de silicona o papel de hornear, hacer unas marcas con un cuchillo y pincelar con huevo. Dejar reposar para que doble el volumen.

Antes de meter en el horno volver a pincelar con el huevo batido.

Hornear a 200º unos 30 min. Dejar enfriar sobre una rejilla.

BRIOCHE RELLENO DE JAMÓN

INGREDIENTES:

250 g de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
30 g de levadura prensada
1 cucharadita de sal
500 g de harina
Para el relleno:
9 lonchas de jamón serrano finitas
9 lonchas de jamón de York
9 lonchas de queso
Mantequilla blanda para pintar la masa por dentro
Huevo batido para pintar la barra antes de hornear



ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes menos la harina y la levadura y programar 1 minuto a 37º en velocidad 2. Añadir la levadura y la harina y programar 20 segundos en velocidad 6 y después 3 minutos en velocidad Espiga.

Cuando esté la masa lista, dejar reposar 5 minutos.

Extender la masa muy finita sobre papel vegetal o lámina antiadherente.

Pincelar con mantequilla blandita.

Cubrir con unas lonchas finas de jamón Serrano (sin llegar a los bordes de la masa) y sobre ellas el queso y luego, el jamón de York.

Pincelar con agua uno de los bordes de la masa para poder sellarlo, y empezar a enrollar por el lado contrario apretando bien, como si fuese un brazo de gitano.

Pasar la lámina a una bandeja de horno. Hacer a la barra unas marcas profundas con la ruleta (pasar varias veces por el mismo sitio para que se marque bien) y pintar con huevo.

Dejar que doble el volumen.

Volver a pintar antes de meter en el horno y si las marcas se han difuminado, volver a marcar.

Cuando haya duplicado el volumen, pintar con huevo batido con un poco de agua y hornear a 200º de 25 a 30 minutos. Una vez horneado, dejar enfriar sobre una rejilla



BRIOCHE RELLENO DE JAMÓN Y QUESO ROQUEFORT

INGREDIENTES:



150 ml de leche
Una cucharadita de sal
50 g de azúcar
50 g de mantequilla blandita
3 yemas de huevo
20 g de levadura fresca de panadería
400 g de harina
Para el almíbar:
50 g de azúcar y 25 g de agua
Para el relleno:
200 g de jamón York y 100 g de queso Roquefort

ELABORACION:

Introducir en el vaso la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla, 1 minuto a 37º, velocidad 2. Añadir las yemas, la levadura y mezclar unos segundos velocidad 2. Agregar la harina, amasar 15 segundos a velocidad 6 y 2 minutos velocidad espiga.

Estirar la masa formando un rectángulo y cortar la masa en tiras diagonales sin llegar al centro. Pintar la superficie con mantequilla fundida y colocar en el centro a la larga el relleno.

Ir entrelazando las tiras de la derecha y de la izquierda a modo de trenza.

Pintar toda la trenza con huevo batido y dejar en un lugar cálido hasta que doble el volumen. Se puede meter en el horno a 50º para acelerar el proceso de levado. Pintar otra vez con huevo y hornear a 180º durante unos 20 minutos, o hasta que esté tostada.

Preparar el almíbar introduciendo el agua y el azúcar unos minutos en el microondas.
Al sacar la trenza del horno, pintar en caliente con el almíbar.





CAKE DE CHORIZO

INGREDIENTES:



200 g de harina integral
3 huevos
100 ml de leche
2 cucharadas de aceite de los tomates secos
10 tomates secos en aceite
1 sobre de levadura
200 g de chorizo ibérico
12 aceitunas negras sin hueso
12 aceitunas verdes sin hueso
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º C. Trocear el chorizo, ponerlo en el vaso y dar 3 golpes de turbo. Reservar.

Echar en el vaso la levadura con la leche y diluir a velocidad 3, dos minutos, 37º.

Añadir la harina y mezclar unos segundos a velocidad 5. Incorporar los huevos de uno en uno y seguir mezclando a la misma velocidad.

Salpimentar y continuar mezclando. Agregar las 2 cucharadas del aceite de los tomates, el chorizo y las olivas partidas en dos y mezclar todo con la espátula.

Verter esta preparación en un molde de cake engrasado y forrado de papel de horno y hornear durante 45 minutos.

COCA AMB TONYINA

INGREDIENTES:



Para el relleno:

150 g de atún salado
700 g de cebolla
250 g de aceite
1 bote de piñones
1 cucharada de pimentón
Sal
Perejil

Para la masa:

450 g de harina (aproximadamente)
400 g del líquido del sofrito
30 g de anís seco
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

Relleno:

Trocear el atún y reservar. Calentar el aceite 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y el perejil y trocear 4 segundos a velocidad 4. Programar 25 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara. Dos minutos antes de que termine, añadir los piñones, el pimentón y el atún. Colar el sofrito dejando que escurra bien (el líquido lo utilizaremos para la masa).

Masa:

Calentar el aceite del sofrito 2 minutos a 100º en velocidad 1. Añadir la sal, el anís y la harina. Amasar 20 segundos a velocidad 6. Separar la masa en dos partes. Extender una de ellas en la bandeja del horno y colocar encima el relleno. Extender la otra mitad de la masa sobre un papel de horno y utilizarla para tapar la de la bandeja. Pintar con huevo batido y hornear a 200º durante unos 20 minutos.

COCA DE ARENQUES

INGREDIENTES:



50 g de leche
75 g de agua
25 g de aceite
1 cucharadita de sal
1 sobre de levadura de pan
250 g de harina
un pellizco de azúcar
3 arenques
1 cebolla grande
2 latitas de pimiento morrón
un chorrito de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Sofreír la cebolla cortada a rajas en aceite de oliva, que quede algo crudita. Escurrir y reservar.

Poner todos los líquidos en el vaso y mezclar 30 segundos, a 37º, Velocidad 2. Echar la levadura y mezclarla unos segundos a Velocidad 4. Añadir la harina, la sal y el azúcar y batir durante 20 segundos a Velocidad 6 y seguidamente 4 minutos a Velocidad Espiga.

Dejar reposar la masa dentro del vaso, tapado con una bolsa durante una hora y media, hasta que doble su volumen. Después estirar la masa muy finita y darle forma de coca.

Decorar con la cebolla, bien repartida por la coca, el pimiento morrón cortado a tiras y los arenques. Dejarla reposar una media hora y hornear, con el horno ya precalentado a 220º unos 25 minutos.

COCA DE ATUN Y VERDURAS



INGREDIENTES:

50 g de aceite.
100 g de leche.
150 g de agua.
1 cucharadita de sal.
2 cubos de levadura fresca (50 g)
500 g de harina de fuerza.
Un pellizco de azúcar
2 paquetes de verdura para pisto (las venden cortadas)
4 Latas de atún bien escurridas de aceite.
1 Bote de tomate natural triturado
Aceite

ELABORACIÓN:

En una sartén, poner un poco de aceite y agregar las verduras. Pochar a fuego suave hasta que la cebolla transparente. Añadir el bote de tomate, un pellizco de sal y otro de azúcar. Tapar la sarten para que no salpique el tomate y remover periódicamente zarandeando un poco la sartén. Retirar del fuego y dejar reposar.

Poner el aceite, la leche, el agua y la sal y programar 30 segundos a 37º velocidad 2. Incorporar la levadura, la harina de fuerza y el azúcar y mezclar 20 segundos a velocidad 6 y seguidamente 1 minuto a velocidad Espiga. Dejar fermentar en el vaso hasta que salga por el bocal.

Extender la masa en una bandeja de horno. Pincelar con aceite y poner la fritada de verduras y el atún. Introducir en el horno precalentado a 180º hasta que se dore.

COCA DE CALABACÍN Y ATÚN



INGREDIENTES:

220 g de agua
400 g de harina de fuerza
15 g levadura prensada
60 g de aceite
10 g de sal
1 calabacín
3 latas de atún

ELABORACIÓN:

Colocar los líquidos en el vaso y programar 1 minuto a 37º en velocidad 1.

Añadir la harina y la levadura. Mezclar 15 segundos a velocidad 6 y luego amasar 3 minutos a velocidad espiga. Abrigar y esperar a que leve. Cuando doble su volumen sacar la masa del vaso y, en una superficie enharinada, amasar con las manos para quitar el aire.

Colocar la masa estirada sobre una bandeja antiadherente previamente pincelada con bastante aceite. Poner el calabacín troceado y el atún desmenuzado. Volver a dejar que doble su volumen. Precalentar el horno a 200º calor arriba y abajo con un cacito de barro con agua en el fondo. Cuando la masa ha subido, meter en el horno unos 30 minutos en la bandeja del medio.

COCA DE CEBOLLA



INGREDIENTES:

Para la masa:
50 g de aceite.
50 g de manteca de cerdo.
100 g de agua.
20 g de levadura.
1 cucharadita de sal.
1 pellizco de azúcar.
300 g de harina aproximadamente.
Para el relleno:
700 gr. de cebollas.
70 gr. de aceite. Sal
3 huevos.

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la levadura, la harina y la sal y programar 1 minuto a 37º en velocidad 2. Añadir el resto de ingredientes de la masa y programar 20 segundos en velocidad 6.

Después de sacar la masa del vaso, estirarla muy finita sobre una bandeja engrasada, levantando un poquito los bordes. Precalentar el horno a 200º. Mientras tanto ir preparando el relleno.

Cortar la cebolla a cuartos y trocear en velocidad 5 unos 5 segundos. Añadir el aceite y la sal y programar 15 minutos, temperatura Varoma y velocidad cuchara. Echar sobre la masa. Batir los huevos 4 segundos en velocidad 4 y echar encima de la cebolla.

Con el horno precalentado a 200º programar 25 minutos. Se le pueden poner 200 g de beicon y queda más sabrosa.

COCA DE CEBOLLA Y CHAMPIÑONES



INGREDIENTES:

Para la masa:
50 g de aceite
50 g de manteca de cerdo
100 g de agua
20 g de levadura
1 cucharadita pequeña de sal
1 pellizco de azúcar
300 g de harina de fuerza

Para el relleno:
2 cebollas grandes
70 g de aceite
Sal
6 o 7 champiñones
1 Mozzarella
150 g de mezcla de cuatro quesos
Orégano

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la levadura, sal y harina y programar 1 minuto a 37º, velocidad 6. Añadir el resto de ingredientes de la masa y programar 20 segundos en velocidad 6. Después de sacar la masa del vaso, estirar muy fina y disponer sobre una bandeja. Precalentar el horno a 210º y mientras ir preparando el relleno.

Cortar la cebolla en cuartos y trocear 5 segundos a velocidad 5.

Añadir el aceite y la sal y programar 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara. Poner encima de la masa. Cortar los champiñones y repartir por encima. Agregar los cuatro quesos. Cortar la mozzarella a rodajas y colocar por encima también. Espolvorear el orégano.

COCA DE JAMÓN Y ZARANGOLLO

INGREDIENTES:



25 g de aceite
25 g de manteca de cerdo
50 g de agua
10 g de levadura
1/2 cucharadita de sal
150 g de harina aproximadamente (seguramente necesitaremos más, hasta que se despegue la masa del vaso)
1 bote de zarangollo ya preparado marca Hida
1 huevo batido
Bacón o jamón en taquitos

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la levadura, la harina y la sal y programar 1 minuto a 37º en velocidad 2. Añadir el resto de los ingredientes de la masa y programar 20 segundos en velocidad 6. Después de sacar la masa del vaso, estirarla sobre una bandeja engrasada levantando un poco los bordes. Precalentar el horno a 200º. Para el relleno, un bote de zarangollo previamente escurrido y uno o dos huevos batidos (según necesidad), queso parmesano rallado y taquitos de jamón serrano.
A continuación, meter en el horno hasta que esté hecho.

Sale pequeñita, como para dos personas.

COCA DE MARISCO

INGREDIENTES:



50 g de aceite.
100 g de leche.
150 g de agua.
1 Cucharadita de sal
2 cubos de levadura fresca de panadero (50
500 g de harina de fuerza.
Un pellizco de azúcar.

ELABORACIÓN:

Poner el aceite, la leche, el agua y la sal en el vaso y programar 30 segundos a 37º velocidad 2. Incorporar la levadura, la harina de fuerza y el azúcar y mezclar 15 segundos a velocidad 6 y seguidamente 1 minuto a velocidad espiga.
Dejar fermentar dentro del vaso y cuando la masa salga por arriba se saca (hay que untarse bien las manos con aceite para sacarla sin que se pegue). Untar una bandeja de horno con aceite y extender la masa.
Poner encima de la masa almejas sin cáscara, mejillones, gambas y un chorrito de aceite por encima de todo.
Introducir en el horno previamente precalentado a 180º hasta que la veamos doradita.

COCA DE MOLLITAS

INGREDIENTES:

Para la masa:
500 g de harina de fuerza
100 g de aceite
100 g de agua
100 g de vino blanco
25 g de levadura fresca
1 cucharadita de postre de sal



Para las mollitas:
300 g de harina
100 g de aceite
20 g de sal

ELABORACIÓN:

Introducir los líquidos en el vaso y programar 2 minutos a 37º, velocidad 2.

Añadir la levadura y remover al 4 unos segundos. Añadir la harina y la sal y programar 2 minutos a velocidad espiga.

Extender sobre una bandeja.

Sin lavar el vaso, introducir los ingredientes de las mollitas y programar 6 segundos a velocidad 3.

Reservar en un bol y echarlas poco a poco y desmenuzándolas más si hace falta sobre la masa que teníamos apartada.

Dejar reposar mientras se calienta el horno.

Hornear a 180º de 20 a 30 minutos.

COCA DE MORCILLA Y SALCHICHAS

INGREDIENTES:



50 g de aceite.
100 g de leche.
150 g de agua
1 Cucharadita de sal.
2 Cubos de levadura de panadero (50 g)
500 g de harina de fuerza.
Un pellizco de azúcar.

ELABORACIÓN:

Poner el aceite, la leche, el agua y la sal y programar 30 segundos a 37º velocidad 2. Incorporar la levadura, la harina de fuerza y el azúcar y mezclar 15 segundos a velocidad 6. Seguidamente programar 1 minutos a velocidad Espiga.

Dejar fermentar la masa dentro del vaso y cuando se salga por el bocal retirar con las manos bien mojadas de aceite.

Estirar y colocar en una bandeja de horno.

Poner las salchichas y las morcillas en trozos sin la piel e introducir en el horno previamente precalentado a 180º hasta que se vea que está dorada.

COCA DE PATATA Y JAMÓN

INGREDIENTES:

Para la masa:
200 g de cerveza
50 g de aceite
400 g de harina
Una pizca de sal
Para el relleno:
2 patatas
50 g de jamón a trocitos
1 diente de ajo
Perejil
Aceite
Sal



ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix los líquidos para la masa 1 minuto y medio, a 37º, velocidad cuchara. Añadir la harina y la sal y programar a velocidad espiga, 2 minutos.

Extender la masa hasta que quede muy fina. Con estas medidas salen para 2 pizzas muy finas.

Cortar las patatas a rodajitas muy finas y cubrir con ellas la masa.

Añadir el jamón cortado a trocitos por encima. Picar el ajo y mezclarlo con un poco de aceite y perejil y echar sobre el bollo. Añadir un poco más de aceite por encima.

Hornear durante 15 minutos con calor arriba y abajo y a continuación gratinar durante unos 5 minutos.

COCA DE TRAMPÓ

INGREDIENTES:



4 tomates
5 pimientos verdes
2 cebollas
Sal
Aceite
Pimentón
Para la masa:
1 sobre de levadura de panadero
170 g de cerveza
85 g de aceite de girasol
400-420 g de harina
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cerveza, el aceite y la sal, temperatura 40º durante 2 minutos a velocidad 2. Cuando acabe, añadir la harina junto con la levadura y la sal y mezclar a velocidad 5 unos segundos.

A continuación, amasar a velocidad espiga durante 3 minutos, sacar la masa con las manos untadas de aceite y dejar reposar tapada con un paño, aproximadamente media hora.

Mientras reposa la masa, cortar todas las hortalizas en trozos pequeños, aliñar con la sal, el aceite y el pimentón y reservar.

Estirar la masa y forrar la bandeja del horno, pinchar la masa y meterla unos 10 minutos en el horno a 180º. Sacarla, verter sobre ella las verduras reservadas y meterla en el horno a 180º durante 30 ó 40 minutos.

COCA DE VERDURAS

INGREDIENTES:



100 g de agua
100 g de leche
50 g de manteca de cerdo
Sal
15 g de levadura fresca
400 g de harina
1 calabacín
1 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, la leche, la sal y la manteca de cerdo 1 minuto a 37º en velocidad 3.

Añadir la harina y la levadura desmenuzada y mezclar 15 segundos en velocidad 6. Programar 3 minutos a velocidad espiga.

Dejar levar en el vaso. Sacar, amasar y dar forma poniéndola en la placa del horno. Rellenar con las verduras cortadas.

Sazonar y echar un chorrito de aceite y un poco de pimentón por encima y dejar levar un poco.

Hornear a unos 180º hasta que la masa esté dorada.

COCA DE VERDURAS AL HORNO

INGREDIENTES:



1 Vaso de aceite de oliva
2 Vasos de agua
25 g de levadura de panadería.
Sal
700/750 g de harina (Esta cantidad puede ser variable)

ELABORACIÓN:

Poner los líquidos en el vaso 2 minutos a 37º velocidad 3.

Añadir la levadura y mezclar unos segundos a velocidad 4. A continuación añadir la harina y la sal (2-3 pellizcos).

Mezclar en espiga unos 3 minutos.

Sacar del vaso y dejar levar. Una vez haya levado, extender la masa en una bandeja engrasada y hornear a 200º unos 10-15 minutos.

Poner sobre la masa semicocinada las verduras previamente asadas. Volver a meter en el horno a 190-200º con calor solamente en la parte de abajo.

Cuando esté casi hecha la masa, se pone arriba y abajo para que se tueste bien



CORONA DE JAMÓN



Hay que hacer primero una masa de pizza (ver otras recetas del libro). Una vez preparada la masa dejar levar.

Extender sobre una superficie enharinada (se puede poner entre dos plásticos para extender bien con el rodillo).

Cortar un rectángulo de masa:

Pincelar con un poco de tomate rallado, aceite de oliva, sal y orégano. Se cubre con jamón York o serrano.

Cubrir de queso.

Enrollar como si fuera un brazo de gitano.

Cortar en rodajas de dos dedos de grosor aproximadamente.

Poner en un molde de corona bien ordenadito.



Pincelar la superficie.

El resultado antes de hornear.

Horneado en el molde.









CORONA SALADA





INGREDIENTES:

150 g de leche
1 pizca de sal
50 g de azúcar (Sólo si se hace con relleno dulce)
50 g de mantequilla blanda
3 yemas de huevo
20 g de levadura prensada
400 g de harina
2 cucharadas de azúcar avainillado (para dulce)
1 cucharadita de sal (para salado)

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso la leche, la sal, (el azúcar si es para dulce), la mantequilla y programar 1 minuto a 37º en velocidad 3.

Añadir las yemas y la levadura y mezclar unos segundos en velocidad 3.

Agregar la harina, programar 15 segundos en velocidad 6 y después amasar durante 1 minuto en velocidades Espiga.

Estirar la masa formando un rectángulo, pintar con mantequilla fundida y añadir el relleno elegido.

Enrollar la masa con los ingredientes dentro, poner encima de una bandeja de horno y formar la rosca.

Cortar la masa sin llegar a cortar el final y hacer medio giro con cada trozo.

Untar encima un poco de huevo batido y si se quiere ponerle queso para pizza. Dejar que leve. Hornear a 180º durante unos 25 minutos hasta que esté dorado.

CORONA SALADA I





INGREDIENTES:

Para la masa:
150 g de leche
1 pizca de sal
50 g de mantequilla blanda
3 yemas de huevo
1 clara de huevo para pintar
20 g de levadura prensada fresca
400 g de harina
Para el relleno:
Beicon
Queso rallado

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso la leche, la sal y la mantequilla. Programar 1 minuto, 37º, velocidad 3.

Añadir las yemas y la levadura y mezclar unos segundos en velocidad 2.

Agregar la harina, programar 15 segundos en velocidad 6 y programar 1 minuto en velocidad espiga.

Dejar reposar la masa una media hora aproximadamente.

Colocar una lámina de plástico y poner la masa encima.

Estirar la masa formando un rectángulo (ayuda mucho colocar otra lámina de plástico encima para que el rodillo resbale mejor) y pintar la masa con mantequilla fundida. Poner el relleno, primero el beicon cubriendo la masa dejando los bordes libres, y encima el queso rallado.

Untar los bordes con agua para que selle bien. Ayudándonos del plástico enrollar la masa que quede como un brazo de gitano. Poner este rollo en la bandeja de horno sobre papel vegetal y dar forma de corona.

Hacer unos cortes a la masa sin llegar al final y girar los trozos cortados uno a uno, de manera que quede la parte del relleno hacia arriba.

Untar con clara de huevo y volver a poner más queso rallado por encima. Dejar reposar en el horno precalentado a 50º y apagado, con un cuenco de agua en el interior hasta que doble el volumen. Sacar del horno.

Precalentar el horno a 180º y hornear unos 30 minutos o hasta que esté dorado.

Sacar enseguida del horno para que no se reseque.

COSTRADA MIXTA

INGREDIENTES:



Para la masa:
280 g de harina
125 g de mantequilla
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de azúcar
70 ml de agua
Para el relleno:
200 g de queso Emmenthal
200 g de jamón de York
200 ml de nata
3 huevos
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los ingredientes por este orden: harina, mantequilla en dados, azúcar, sal y agua. Mezclar 15 segundos en velocidad 6.

Dividir la masa en dos partes y extender bien finitas entre dos láminas de film de cocina. Con una de ellas, forrar un molde de 26 cm de diámetro. Hacer cortes horizontales a la otra y reservar.

Poner en el vaso del Thermomix el queso y rallar en velocidad 5-7-9. Extender sobre la masa.

Echar el jamón y programar unos segundos en velocidad 3 ½. Poner sobre el queso.

Poner en el vaso del Thermomix, la nata, y los huevos, reservando una yema para pincelar. Sazonar y mezclar unos segundos en velocidad 8. Verter sobre el jamón y el queso.
Cubrir el relleno con la lámina reservada. Pincelar con la yema e introducir en el horno precalentado a 180º. Hornear durante media hora o hasta que pinchando la empanada con una aguja, ésta salga limpia.

EMPANADA DE ALMEJAS Y GAMBAS

INGREDIENTES:



2 láminas de hojaldre
150 g de puerros
150 g de cebolletas
60 g de aceite
300 g de almejas peladas (Aproximadamente 1 kg y 1/2 con cáscara)
150 g de gambas peladas
100 g de tomate triturado
Sal, pimienta y perejil picado

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200º.

Picar el puerro y las cebolletas en velocidad 5 durante 3 o 4 segundos (según cómo se quieran los trozos de grandes). Añadir el aceite y calentar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el tomate y poner otros 4 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Después echar las almejas, las gambas, y el resto de los ingredientes (a gusto) y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Mientras, colocar una lámina de hojaldre sobre papel de horno y hacerle agujeritos con un tenedor para que no suba. Añadir el contenido del vaso y cubrir con la otra lámina de hojaldre.

Cerrar bien los bordes para que no salga el relleno y pincelar para que coja un tono bonito, bien con huevo batido o bien con un poco del aceite del sofrito.

Meter al horno durante media hora.

EMPANADA DE BACALAO

INGREDIENTES:



Para la Masa:
500 g de harina
150 g de agua
100 g de aceite para hacer el sofrito
50 g de whisky o si no vino blanco
1 puñado de pasas
30 g de levadura prensada
1 cucharadita de sal
1 pellizco de azúcar
Para el Relleno:
300 g de bacalao desmigado desalado
130 g de cebolla
3 dientes de ajo
300 g de pimiento verde
2 huevos duros troceados
sal
Pisto bien triturado y sin líquido

ELABORACIÓN:

Pesar la harina y reservar.

Poner en el vaso todos los ingredientes menos la levadura y la harina y programar 1 minuto a 37º en velocidad 2.

Añadir la levadura y la harina y programar 20 segundos a velocidad 6 y 3 minutos a velocidad Espiga.

Sacar la masa del vaso y dejar reposar cubierta 5 ó 6 minutos.

Dividir la masa en dos partes, una más grande que otra. Colocar la más grande en la base del molde.

Poner sobre el papel vegetal o lámina antiadherente la masa y estirar sobre él con el rodillo procurando que quede muy fina. También se puede engrasar una bandeja de horno o estirar la masa entre dos plásticos.

Transportar la masa a la bandeja en el papel, lámina o rodillo. Trocear los huevos 5 segundos en velocidad 3 1/2. Sacar y reservar.

Trocear la cebolla, los pimientos y los ajos 6 segundos en velocidad 3 1/2. Añadir aceite y hacer el sofrito junto con la cebolla, los pimientos y los ajos, programando 20 minutos a 100º en velocidad 1.

Agregar el bacalao troceado, los huevos, sal y el pisto y mezclar bien con la espátula. Dejar enfriar antes de rellenar la empanada.

Poner el relleno sobre la masa.

Cubrir la empanada con la otra mitad de la masa, estirada previamente entre dos plásticos. Retirar el plástico superior. Pasar el rodillo por los bordes para cortar la masa sobrante.

Sellar la empanada uniendo la masa de la base con la de arriba dándole pellizcos.

Adornar al gusto y pintar toda la superficie.

Pinchar la masa para que salga el vapor al hornearse. También se puede hacer un agujero en el centro como si fuese una chimenea. Precalentar el horno a 200º y hornear de 25 a 30 minutos.

Retirar la masa de la bandeja tirando de la hoja antiadherente.

EMPANADA DE MORCILLA Y PERA

INGREDIENTES:



Para el relleno:

1/2 kilo de cebollas
30 g de mantequilla a temperatura ambiente
30 g aceite de oliva
70 g de nata liquida
Sal, pimienta, nuez moscada y canela al gusto
2 morcillas de cebolla
2 peras conferencia
1 huevo batido para pintar

Para la masa:

400 g de harina
180 g de mantequilla a temperatura ambiente
70 g de agua
1 huevo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura royal

ELABORACIÓN:

Preparar el relleno. Poner la cebolla en el vaso, partida en trozos grandes y programar 4 segundos en velocidad 4. Añadir la mantequilla y el aceite y sofreír programando 10 minutos a temperatura Varoma velocidad 1. Incorporar los condimentos y la nata, y mezclar programando 5 segundos en velocidad 1.

Verter la preparación en un recipiente y reservar.

Precalentar el horno a 180º e ir preparando la masa. Poner en el vaso los ingredientes de la misma en el mismo orden en que aparecen y programar 15 segundos en velocidad 6. Volcar la masa en una superficie enharinada y dividir en dos partes. Envolver una de ellas en film transparente para que no se reseque y estirar la otra con ayuda del rodillo procurando que quede muy fina. Cubrir con ella las paredes de un fondo de un molde rectangular de unos 37 x 27 cm aproximadamente.

Sobre la masa estirada, poner una capa del preparado de cebolla que reservado. A continuación otra con la morcilla en trozos y otra con las peras laminadas con piel.

Cubrir la empanada con la masa restante bien estirada y presionar los bordes bien para sellarlos. Pinchar y barnizar la superficie con huevo batido.

Por último, hornear la empanada durante 30 minutos aproximadamente.





EMPANADA DE PICADILLO DE CHORIZO, TOMATE Y MANZANA

INGREDIENTES:



100 g de aceite de oliva suave
100 g de agua
100 g de leche
20 g de levadura de panadero
50 g de manteca de cerdo
550 g de harina común
Una cucharadita de sal (10 g)
Una cucharadita de miel
2 huevos
Para el relleno:
300 g de picadillo de chorizo
1 cebolla grande
Tomate frito al gusto
Una manzana y media

ELABORACIÓN:

En una sartén sin aceite, echar la cebolla cortada en trozos pequeños. Añadir el picadillo de chorizo y tapar. Con el fuego bajo, dejar pochar y sudar hasta que la cebolla esté blanda.

Añadir tomate frito, bien casero o de brick, hasta que la consistencia sea de nuestro gusto.

Dejar evaporar un poco los líquidos. Apartar del fuego y enfriar.

Aparte, picar muy fina tres mitades de manzana de Golden y añadir a la sartén.

Verter en el vaso del Thermomix el aceite, la leche y el agua. Programar 2 minutos, 37º, velocidad 5. Quitar la temperatura y dejar que siga con velocidad pero sin tiempo.

Añadir el taco de levadura, hasta que se disuelva, la manteca de cerdo, una cucharadita de miel y un huevo.

Parar la máquina, echar 500 g de harina y una cucharadita de sal. Mezclar en velocidad 6 durante 15 segundos.

Destapar y tocar la masa con los dedos. Si se pega en exceso, añadir 50 g más de harina.

Programar a velocidad espiga un minuto. Volver a tocar la masa y, si ya no se pega, sacar.

Precalentar el horno a 180º.

Dividir en dos partes y extender una de ellas para formar la base de la empanada.

Rellenar con el picadillo de chorizo y estirar la otra parte de masa. Tapar con ella, cerrar bien las orillas y pinchar con un tenedor haciendo dibujos o adornar al gusto.

Pintar con huevo batido y hornear unos 45 minutos.

EMPANADA DE PULPO



INGREDIENTES:

Lata cebolla frita
1 taza de agua y sal
600 g harina

ELABORACIÓN:

Poner la cebolla frita en una sartén con un poco de aceite. Cuando esté dorada escurrir el aceite y mezclar el pulpo en la misma sartén junto con la cebolla, y el aceite restante. Poner en el vaso del Thermomix, junto con una taza de agua y sal. Calentar a 37º, 3 minutos, velocidad 1.

Añadir la harina velocidad 6 y 2 minutos velocidad espiga.

Extender la mitad de la masa en la bandeja del horno, rellenar con la mezcla de cebolla y pulpo.

Poner por encima unas tiras de pimiento morrón en lata, y tapar con el resto de masa. Barnizar con huevo batido, y pinchar con un tenedor la masa. Precalentar el horno a 190º e introducir 40 minutos más o menos, hasta que está dorada.

EMPANADA GALLEGA DE BONITO

INGREDIENTES:

Para el relleno:
300 g de cebolla
150 g de pimiento verde
150 g de pimiento rojo
20 g de tomate
50 g de aceite de oliva
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
200 g de bonito en escabeche
2 huevos duros





Para la masa:
50 g de agua
50 g de aceite de oliva
50 g de vino blanco
30 g de levadura prensada
Un poco de azúcar
1 huevo
50 g de mantequilla o manteca
1 poco de sal
450 g de harina

ELABORACIÓN:

Preparar el relleno. Para ello, poner en el vaso todos los ingredientes excepto los huevos duros y el bonito. Trocear 4 segundos, velocidad 5 y después programar 20 minutos, temperatura Varoma velocidad 1 1/2.

Sacar a un recipiente y añadir el bonito escurrido. Dejar enfriar.

Para hacer la masa, poner todos los líquidos en el vaso y programar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 1. Añadir la levadura prensada y el azúcar y programar 3 segundos en velocidad 4.

A continuación agregar el resto de ingredientes, mezclar 15 segundos,

velocidad 6 y programar 2 minutos velocidad espiga, hasta que la masa quede homogénea.

Seguidamente, dividir la masa en dos, estirarla muy fina con el rodillo y ponerla en un molde rectangular. Rellenar con el relleno frío, poner los huevos duros cortados en rodajas encima y cubrir con el resto de masa. Adornar al gusto. Pinchar y pintar con un huevo batido.

Introducir en el horno precalentado a 200º durante 30 minutos aproximadamente.

EMPANADA RÁPIDA DE BACALAO, ZARANGOLLO Y GAMBAS

INGREDIENTES:



Para la masa:
50 g de agua
50 g de aceite
50 g de vino blanco
50 g de manteca de cerdo
1 huevo
Unas hojas de perejil fresco
1 cucharita de ajo en polvo
20 g de levadura fresca
450 g de harina
1 cucharadita de sal
Otro huevo para pintar
Para el relleno:
250 g de migas de bacalao desalado
1/2 bolsa de gambas peladas congeladas
Un puñadito de aceitunas negras
400 g de zarangollo o cebolla frita

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200º.

Verter los líquidos y la manteca de cerdo, programar 2 minutos a 37º, velocidad 2. Si cuando termina, la manteca no se ha derretido, subir la velocidad para deshacerla.

Añadir la levadura, remover unos segundos, añadir el huevo, el ajo y el perejil y la mitad de la harina. Programar 10 segundos, velocidad 6. Añadir el resto de harina y la cucharita de sal. Programar 3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Si queda muy seca añadir un poquito más de vino.

En un bol, unir el bacalao con el zarangollo, las aceitunas cortaditas y las gambas ya fritas.

Retirar la masa del vaso y dividir en dos partes, una, un pelín más grande que la otra, así nos dará para los bordes y lo que sobre irá de tapa.

Estirar muy fina, encima o entre dos plásticos. Pincelar con aceite el molde, pasar la masa con ayuda del plástico y apretar sobre la base. Retirar el plástico, pinchar la base con un tenedor y pasar el rodillo por el filo del molde para cortar los bordes sobrantes. Rellenar.

Estirar de nuevo con el mismo procedimiento la masa restante y colocar encima del relleno, sellando los bordes con ayuda de un tenedor. Pinchar de nuevo para que pueda salir el vapor y pincelar con huevo.

Hornear a 200º durante unos 40 minutos, hasta que esté dorada. Dejar reposar antes de partir.

EMPANADA SIN LEVADURA

INGREDIENTES:





300 g de vino
300 g de aceite de oliva
20 g de vinagre
800 g harina (hasta que la masa esté en su punto, no muy dura, esta masa es muy manejable y no se pega en las manos, ni en el vaso)

Para el relleno:

Una lata grande de atún en aceite
8 huevos duros
2 o 3 cebollas medianas
1 bote de tomate triturado
Un par de ajos
2 pimientos italianos
Sal y especias al gusto
Un poquito de pimienta negra

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la masa en el vaso y mezclar unos segundos a velocidad 4 y luego amasar a velocidad espiga.

Estirar la masa con el rodillo. Hacer dos planchas al tamaño de la bandeja de horno, la de abajo tiene que tener unos centímetros de más.

Hacer un sofrito con las cebollas, los pimientos, los ajos y el tomate. Todo muy picado.

Poner sobre la masa estirada en la bandeja, una capa de sofrito, capa de atún y capa de rodajas de huevo. Cubrir con la otra lámina de masa y decorar al gusto.

Pincelar con huevo batido y meter en el horno durante unos 30 minutos a 180/200º.

EMPANADILLA DE ESPINACAS

INGREDIENTES:

Para la masa de la empanadilla:
50 g de aceite
100 g de agua
175 g de harina
Sal, un pellizco



El relleno:
Unos 400 g de espinacas
20 g de piñones
30 g de pasas
30 g de aceite
Queso
1 diente de ajo troceado muy pequeño
Huevos de codorniz
Sal

ELABORACIÓN:

La masa:
Poner a hervir el agua en el vaso 2 minutos 30 segundos a temperatura Varoma. Echar la harina, para "escaldarla", el aceite y la sal. Programar 20 segundos a velocidad 4. Sacar y amasar un poco con las manos, para unirla bien. Dividir la masa en dos, y entre dos plásticos o papel de horno, aplastar hasta conseguir dos planchas finas del tamaño del molde que vayamos a usar.

El relleno:
Llenar el vaso de espinacas frescas, un poco de sal, programar 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 1 o velocidad cuchara para cocerlas sin agua. Sacar y reservar.

Sin lavar el vaso echar el aceite programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el ajo, los piñones y las pasas rehogar 2 minutos más, temperatura Varoma velocidad 1.

Echar el sofrito sobre las espinacas reservadas.

Untar un molde, colocar la plancha de masa dentro y encima el relleno, a continuación, lo huevos y queso rallado.

Tapar con la otra plancha, y pincelar con huevo batido.

Cocinar en horno precalentado a 200º durante 30 minutos.

ESPIRALES DE BRIOCHE CON SOBRASADA

INGREDIENTES:

Para la masa:
150 g de leche entera
50 g de mantequilla a temperatura ambiente
3 yemas de huevo
20 g de levadura prensada de panadería
400 g de harina de fuerza
10 g de sal
50 g de mantequilla fundida para pintar



Para el relleno:
Queso para fundir
Sobrasada

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche y la mantequilla. Programar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 2 1/2. Añadir las yemas y la levadura y mezclar 10 segundos a velocidad 2.

Agregar la harina, la sal y mezclar 15 segundos, velocidad 6.

Programar 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Estirar la masa formando un rectángulo y pintar con mantequilla fundida.

Distribuir el relleno, en este caso queso y sobrasada.

Enrollar como si fuera un brazo de gitano y pintar los bordes con agua para que selle bien.

Cortar en rodajas con un cuchillo afilado o con unas tijeras.

Colocar sobre una bandeja de horno cubierta con papel o en moldes de papel o silicona y dejar hasta que doblen su volumen.

Pintar con huevo batido y hornear en horno precalentado a 200º durante unos 10 minutos, o hasta que estén doradas.



ESPIRALES DE JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES:



150 g leche
Un pellizco sal
50 g azúcar
70 gr mantequilla
3 yemas huevo
20 g levadura prensada
350 a 400 gr de harina (la cantidad dependerá del tamaño de las yemas)
Jamón dulce
Queso

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso del Thermomix la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla y programar 1 minuto a 37º, velocidad 2.

Añadir las yemas y la levadura y mezclar unos segundos en velocidad 4.

Agregar la harina, programar 15 segundos en velocidad 6 y después amasar durante 2 minutos en velocidad espiga.

Estirar la masa formando un rectángulo, pintar con mantequilla fundida, cubrirlo de jamón dulce y queso y enrollar el rectángulo.

Una vez hecho el rollo, cortar con unas tijeras formando pequeñas espirales y colocar en capsulas de magdalenas o de trufas si es un rollo más pequeño.

Pintar la superficie con huevo y dejar hasta que doblen su volumen.

Precalentar el horno a 200º y hornear 15 ó 20 minutos.

FOCACCIA

INGREDIENTES:

1/2 vaso cumplido de aceite con unos tres ajos machacados y ramitas de romero fresco. Dejarlo macerar unas horas antes de seguir con la preparación. Para espolvorear, sal Maldon.



Masa madre:
100 g de agua
165 g de harina de fuerza
5 g de levadura fresca
1 cucharadita de azúcar

Masa pan:
260 g de agua
20 g de levadura
50 g del aceite macerado (colado)
450 g de harina (puede necesitar más)
10 g de sal

ELABORACIÓN:

Colocar en el vaso todos los ingredientes de la masa madre y programar 10 segundos en velocidad 4-5. Con ella formar una bolita (no importa que quede masa en las cuchillas) y pasar esta bola a un bol con agua templada. La bola se hundirá en unos 15 minutos y saldrá a la superficie fermentada y lista para utilizar.

Sin lavar el vaso, añadir el agua y el aceite de la masa del pan. Pasar el aceite al vaso con la ayuda de un colador, para evitar que caigan los ajos y el romero. Añadir la levadura y programar 10 segundos velocidad 3. Poner la harina y la sal removiendo 15 segundos a velocidad 6. Agregar la bola de masa fermentada y programar 3 minutos en velocidad espiga. Mirar por el bocal si hace falta más harina. Aunque la masa quede un poco pegajosa no pasa nada. Dejar que aumente su volumen.

Sacarla y amasarla sobre la mesa bien enharinada, lo justo para quitarle el aire. Enharinar la bandeja del horno abundantemente y poner la masa dentro. (Dejarla unos diez minutos, para que se relaje y luego no encoja al estirar)

Darle la forma de la bandeja con las manos o con un rodillo. No importa la perfección, se trata de un pan rústico.

Verter el aceite macerado sobre la masa. Quitar los ajos antes (que solamente son para dar sabor) pero dejar el romero. Sin miedo, verter el aceite, que debe quedar abundante.

Hundir los dedos de ambas manos dentro de la masa, para que penetre el aceite. Hay que agujerear todo el pan con los dedos. De arriba a abajo. Sin miedo. Dejar los agujeros así como queden.

Dejar la masa en la bandeja de nuevo a reposar unos 45 minutos sin tapar. Cuando la masa esté casi lista, ir calentando el horno muy caliente... 240-250º Hornear solamente 15 minutos.

Cuando se saque, rociar con más aceite virgen y espolvorear con sal maldon.

FOCACCIA DE CEBOLLA

INGREDIENTES:



220 g de agua
400 g de harina de fuerza
1 sobre de levadura de panadero
60 g de aceite
10 g de sal
200 g de cebolla
80 g de aceite y sal
Aceitunas negras y tomatitos cherry, romero, al gusto
Sal marina gorda de salazón

Se puede dejar como la focaccia básica, sin cebolla. Emulsionando 25 g de aceite y 25 g de agua, y pincelando todo por encima. Sal gorda y romero.

ELABORACIÓN:

Colocar los líquidos en el Thermomix, 1 minuto, temperatura 40º velocidad 1. Añadir la harina y la levadura programar 15 segundos a velocidad 6 y después 3 minutos, velocidad espiga.

Enharinar las manos y la mesa y sacar la masa del vaso, dar forma de bola y colocar en un bol grande tapada con film. Abrigar y esperar que doble su volumen.

Mientras, colocar en el vaso el aceite de oliva y programar 4 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, echar la cebolla y un pellizco de sal y programar 15 segundos velocidad 3 y ½. Bajar los restos que queden en las paredes y programar 10 minutos, 100º, velocidad 1 para pochar un poco la cebolla.

Sacar y reservar para que se enfríe. Añadir 20 g de agua al preparado anterior.

Cuando ha doblado su volumen, sacar la masa del bol y en una superficie enharinada, amasar con las manos para quitar el aire y colocar la masa estirada sobre una bandeja antiadherente previamente pincelada con bastante aceite.

Presionar con los dedos para que queden los pocitos, los agujerios típicos de las focaccias, aunque en esta como le vamos a poner relleno por encima no se notarán mucho.

Esparcir por encima el preparado de aceite, agua y cebolla. Colocar adornando los tomatitos y aceitunas negras por la mitad. Espolvorear con romero y sal gorda.

Volver a dejar que doble su volumen, que suba un poco.

Precalentar el horno a 200º calor arriba y abajo con un cacito de barro con agua en el fondo.

Cuando la masa ha subido, meter en el horno unos 30 minutos en la bandeja de en medio. Si se desea la cebolla más oscura, dar un golpe de grill.

Se puede comer fría, o bien si la hacemos a media tarde darle un golpe de horno antes de comerla.

HOJALDRE DÚO DE SALMONES

INGREDIENTES:



300 g de salmón fresco
200 g de salmón ahumado
120 g de champiñones (pueden ser de lata)
1 cebolla
1 tomate
1 diente de ajo
1/2 cubilete de aceite
Orégano
1 hoja de laurel
Perejil
Sal
Una lámina de hojaldre

ELABORACIÓN:

Picar la cebolla con los champiñones, el tomate pelado, el perejil y el orégano, durante unos segundos a velocidad 4. Bajar los restos con la espátula, añadir el aceite y programar 10 minutos a 100º, velocidad 2. Reservar aparte.

En el mismo vaso calentar un litro de agua con un diente de ajo y una hoja de laurel, durante 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Añadir el salmón fresco puesto en el cestillo y cocer unos 10 minutos, velocidad 3 a 100º.

Escurrir y desmigar la carne del pescado cocida y mezclar con el sofrito preparado anteriormente.

En la lámina de hojaldre poner el relleno y encima el salmón ahumado, hacer un rollo, decorar con un poco de hojaldre y pintar con huevo batido.

Hornear a 200º unos 25 minutos.

HORNAZO

INGREDIENTES:



½ kg de harina
20 g de levadura
Azafrán (opcional)
1 cubilete de agua
1 cubilete de vino blanco
75 g de manteca
Sal

Para el relleno:

100 g de chorizo cular
100 g de salchichón ibérico
100 g de jamón serrano en lonchas no muy finas
100 g de lomo de cerdo ibérico embuchado
2 huevos duros

ELABORACIÓN:

Poner los líquidos, la manteca y la levadura en el vaso y programar 2 minutos temperatura 37º velocidad 4.

A continuación poner la mitad de la harina unos segundos en velocidad 5 y luego programar 2 minutos velocidad espiga.

Al terminar dejar reposar como una hora en el vaso y luego separar la masa en dos y tratar como una empanada. Entre dos plásticos de acetato, estirar la masa con un rodillo y poner sobre un molde forrado con papel de horno.

Pasar el relleno un poco por la sartén, pero muy poco, y luego poner sobre la masa en capas junto con los huevos duros cortados en rodajas.

Luego poner la otra capa de masa también estirada, sellar bien los bordes, decorar como más guste, pintar con huevo batido, pinchar la superficie con un tenedor para que no se hinche y al horno precalentado a 200º más o menos 30 minutos.

PAN/TARTA DE PUERROS, JAMÓN Y REQUESÓN

INGREDIENTES:

Para el relleno:

250 g de requesón o ricota
400 g de puerros cortado en rueditas con bulbo hojas y todo, previamente salteado en un poco de aceite
200 g de jamón cocido cortado en cubitos
3 huevos batidos
Sal, pimienta y queso rallado para gratinar



Para la masa:

300 ml de agua
1 sobre de levadura de panadería
3 cucharadas de aceite
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
400 g de harina de fuerza



ELABORACIÓN:

Poner en el Vaso, el agua, el aceite, la levadura y el azúcar y programar 3 minutos, 37º, velocidad 2. Añadir la harina y por último la sal, mezclar unos segundos en velocidad 6. A continuación 3 minutos en velocidad Espiga. Dejar reposar en el vaso tapado hasta que doble el volumen.

Después del levado estirar la masa y forrar un molde redondo desmoldable de 23 cm de diámetro y 6 cm de alto, de manera que sobre masa por los bordes, pinchar un poco para que no suba en exceso en el horno.

Batir los huevos y el requesón con sal y pimienta a velocidad 3. Añadir el jamón y los puerros y mezclar bien con la espátula. Con esta masa rellenar el molde, dando vuelta sobre el relleno a los sobrantes de masa y poner un poco de queso rallado por encima.

Meter en el horno precalentado 180º-200º, de 35 a 45 minutos.

PAN RELLENO DE JAMÓN



INGREDIENTES:

Para la masa:
250 g de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
30 g de levadura prensada
1 cucharadita de sal
500 g de harina
Para el relleno:
100 g de aceitunas verdes sin hueso
30 g de alcaparras
6 lonchas de jamón serrano finitas (o 10 lonchas de bacón)
150 g de jamón dulce
Mantequilla blandita para pintar la barra antes de hornear.

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes menos la harina y la levadura y programar 1 minuto a 37º en velocidad 2.

Añadir cuando acabe, la levadura y la harina y programar 20 segundos en velocidad 6 y a continuación 3 minutos en velocidad Espiga.

Cuando esté la masa lista, dejar reposar 5 minutos.

Estirar la masa finita sobre un papel vegetal o lámina antiadherente, formando un rectángulo. Pintar la masa con mantequilla blandita.

Trocear el jamón dulce, las aceitunas y las alcaparras durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. Sacar y reservar.

Cubrir con unas lonchas finas de jamón serrano (sin llegar a los bordes de la masa).

Y sobre ellas el picadillo reservado.

Pincelar con agua uno de los bordes de la masa para poder sellarla y empezar a enrollar por el lado contrario apretando bien, como si fuese un brazo de gitano.

Pasar a una bandeja de horno. Hacer a la barra unas marcas profundas con la ruleta (pasar varias veces por el mismo sitio para que se marque bien) y pintar con huevo.

Dejar que doble el volumen. Volver a pintar antes de meter en el horno y si las marcas se han difuminado, volver a remárcalas. Hornear.
Una vez horneado, dejar enfriar sobre una rejilla.











PAN RELLENO DE JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES:



250 g de leche.
50 g de mantequilla.
50 g de azúcar.
30 g de levadura fresca.
500 g de harina.
2 cucharaditas de sal.
Para el relleno:
Lonchas de jamon cocido y lonchas de queso

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche, la mantequilla (se podría sustituir por aceite) y el azúcar. Programar 1 minuto 37 º velocidad 2.

Añadir la levadura desmenuzada y mezclar 10 segundos velocidad 4. Agregar la harina y la sal. Amasar 20 segundos velocidad 6 y seguidamente 3 minutos en velocidad espiga.

Extender la masa formando un rectángulo de la bandeja del horno y rellenarla con lonchas de jamón dulce y queso.

Cerrar el pan y meter en el horno durante 20 minutos aproximadamente con calor arriba y abajo.

PANECILLOS NAPOLITANOS

INGREDIENTES:



Para el pan:
300 g de agua
100 g de aceite de oliva
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
25 g de levadura prensada
600 g de harina (mitad de fuerza, mitad normal)
2 cucharadas colmadas de orégano
3 dientes de ajo
Para el relleno:
250 g de jamón york
6 tranchetes de queso
1 tarrina de beicon
Tomate frito
Para pincelar el pan:
Aceite mezclado con pimentón dulce
Orégano

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso el agua, el aceite y el azúcar y programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 2. Agregar los ajos y picarlos. Echar la levadura y mezclar unos segundos a velocidad 4.

Agregar la mitad de la harina y la sal.

Remover a velocidad 6 unos 30 segundos. Añadir la harina restante con el orégano y el ajo en polvo y programar 2 minutos a velocidad espiga. Retirar la masa.

Sin lavar la máquina, echar los ingredientes del relleno y trocear 3 segundos a velocidad 4 1/2.

Partir la masa en porciones, con el rodillo dar forma de triángulo, pincelar de tomate y colocar el relleno generosamente.

Enrollar desde la parte ancha hacia la estrecha, como un croissant, y dar unas vueltas sobre la mesa para que queden los bordes cerrados.

Dejar en la bandeja sobre papel de horno, pincelar con el aceite mezclado con algo de pimentón dulce y espolvorear con mucho orégano.

Dejar levar hasta que doblen el volumen y hornear a 180º.

PANPIZZA

INGREDIENTES:



330 g de agua.
60 g de leche en polvo.
1 cucharada sopera de sal.
1 sobre de levadura seca de panadero.
2 cucharadas soperas de aceite de oliva.
700 g de harina candeal (o de fuerza}

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner en el vaso del thermomix la levadura, el agua, la sal y la leche en polvo durante 30 segundos a 40º velocidad 3. Pasado este tiempo añadir el aceite y mezclar 15 segundos a velocidad 3.

Agregar la harina y mezclar durante 15 segundos a velocidad 6. Terminado el tiempo , programar 2 minutos a velocidad espiga. Dejar dentro del vaso la masa tapada con un paño, aproximadamente una hora.

Sacar la masa y dividirla en tres partes que pesarán aproximadamente 380 gramos cada una. Untar los moldes con aceite y dar forma redonda a la masa con un rodillo. La masa tiene que ser más grande que el molde, ya que tiene que sobresalir del molde para doblarla hacia dentro.

Cortar bastones de queso y poner en los bordes de la masa. Seguidamente se cubren con la masa sobrante. Rellenar la pizza con los ingredientes que se deseen.

Meter en el horno precalentado hasta que quede dorada.

PASTEL DE VERDURAS Y ATÚN

INGREDIENTES:



2 huevos
100 g de aceite
100 g de leche
120 g de harina
3 cucharadas de queso rallado
1 sobre de levadura química en polvo
Sal, pimienta y orégano al gusto

Para el relleno:

2 huevos duros
1 lata de atún
1 tomate maduro grande
1 pimiento verde
1 cebolla
2 calabacines ó 1 patata
2 puerros
1 lata pequeña de guisantes

ELABORACIÓN:

Rallar el queso en velocidad 10 y reservar. Picar los huevos duros en velocidad 4, 2 segundos y ponerlos en una fuente de horno alta.

Picar la cebolla, el pimiento, los puerros, el tomate y el calabacín o la patata en velocidad 4 durante 5 segundos (hacerlo en dos veces para trocear mejor).

Ponerlos en la fuente, salpimentar y añadir un poco de orégano. Incorporar el atún, los guisantes y mezclar con la espátula.

Masa:

Poner la mariposa en las cuchillas, incorporar los huevos y batir 3 minutos, velocidad 2, 37º. A continuación, añadir el aceite, la leche, la sal y el queso rallado y mezclar unos segundos en velocidad 2. Por último, añadir la harina con la levadura y mezclar en velocidad 2. Volcar las verduras sobre la masa y mezclar bien. Hornear 30 minutos a 200º, hasta que esté dorado.

PASTELA MORUNA

INGREDIENTES:



Hojaldre Congelado
500 g de Pechuga de Pollo
2 cebollas medianas
3 Huevos
250 g de mantequilla
160 g de azúcar
50 g de piñones
50 g de pasas
50 g de almendras fritas saladas
Perejil
Jengibre en polvo
Azafrán en hebras
Canela molida
100 g de agua

ELABORACIÓN:

Picar por separado las almendras, pasas y piñones durante 2 o 3 segundos (que se noten los trocitos) a velocidad progresiva 5-10. Reservar.

Cortar las pechugas de pollo en trozos grandes homogéneos y picar durante 30 segundos a velocidad progresiva 5-10. Reservar.

Echar en el vaso la cebolla partida en cuartos y programar 4 segundos a velocidad 4. Añadir la mantequilla y programar 5 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Al finalizar el tiempo, añadir la carne, las almendras, el perejil, ½ cucharadita de café de canela, ½ cucharadita de jengibre y el agua. Programar 25 minutos a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Terminado el tiempo, añadir los piñones, las pasas, el azúcar, la sal, azafrán y los huevos batidos. Volver a programar 3 minutos, 90º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Extender el hojaldre y rellenar con la pasta. Sellar por los lados y pintar con huevo batido. Hornear en horno precalentado a 200º durante 30 minutos Cuando enfríe espolvorear haciendo algún dibujo con azúcar glas y canela molida.

PIZZA 6 QUESOS

INGREDIENTES:



Para la masa:
100 g de agua (con vino blanco o cerveza también queda muy rica)
30 g de aceite
1 cucharadita de sal
200 g de harina aproximadamente
Para el relleno:
100 g de queso de bola
100 g de queso masdam
100 g de emmenthal
100 g de manchego
50 g de azul o roquefort
Una bolsa de mozzarella
Orégano al gusto
Tomate frito

ELABORACIÓN:

Rallar los quesos menos el azul y la mozzarella, uno por uno con unos golpes de turbo.

Verter los líquidos y la sal en el vaso y programar 1 minuto a 40º en velocidad 2. Añadir la harina y amasar 1 minuto a velocidad espiga. Retirar la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.

Usar una hoja de silicona o un papel de film de base, poner la masa encima y después otro papel de film y aplanar hasta que tenga como 1 milímetro de grosor.

Quitar el film de arriba y volcar bocabajo sobre un molde de pizza y quitar el otro film.

Precalentar el horno a 180º y precocinar la base durante 10 minutos.

Poner el tomate frito.

Poner tiras de queso rallado, alternando entre los quesos. Poner trocitos del que no está rallado, que es el azul o roquefort. Poner por encima el mozzarella rallado.

Poner en el horno en una posición baja al principio y a 180º y luego subir para que se dore.

PIZZA CALZONE DE VERDURAS

INGREDIENTES:



Para la masa:
200 cl de cerveza
50 g de aceite de oliva virgen
1 cucharadita de sal
20 g levadura prensada
400 g harina de fuerza

Para el relleno:
200 g de brócoli (hervido y escurrido)
2 puerros bien picados
1 calabacín en bastoncitos
300 g de hojas limpias de espinacas, hervidas en sal y bien escurridas
200 g de champiñón
1 pimiento verde tipo italiano muy picado
200 g de mozzarella
200 g de queso brie
150 g de gambas
Tomates secos en aceite de oliva
50 g aceite oliva
Sal

ELABORACIÓN:

Verter los líquidos en el vaso y programar 1 minuto a 37º, velocidad 2. Añadir la levadura y la harina y amasar 1 minuto a velocidad espiga. Retirar la masa con la mano untada de aceite. Dejar levar en un bol. Cuando haya doblado su volumen, hacer 3 bolas y estirar con rodillo en forma redondeada. Reservar.

Pochar el puerro con el pimiento. Cuando esté blandito, echar el champiñón y dejar 3-4 minutos. Agregar el brócoli y las gambas peladas. Tapar y apagar el fuego. Dejar enfriar.

Trocear los quesos y los tomates secos.

Poner en cada pizza una base de espinaca. Encima, colocar la verdura, el tomate y los quesos. Cerrar la pizza como una empanadilla pellizcando los bordes. Poner en una bandeja de horno engrasada con aceite y meter en horno precalentado a 250º. Hornear 10 minutos a esa temperatura, luego bajar a 225º hasta completar los 20 minutos. Servir calientes.



PIZZA CARBONARA

INGREDIENTES:

Para la masa:



100 ml de agua
25 g de aceite
1 pizca de sal
10 g de levadura de panadería
200 g de harina

Para el relleno:

1 cebolla
3 lonchas de bacon cortadas a tiras
200 ml de nata
Queso rallado para pizzas

ELABORACIÓN:

Masa:

Verter los líquidos y la sal en el Thermomix y programar 1 minuto, 37º velocidad 4. Añadir la levadura y mezclar en velocidad 4 unos segundos. Incorporar la harina y mezclar un minuto en velocidad espiga. Sacar y reservar.

Relleno:

Cortar la cebolla en velocidad 4 y añadir 30 gramos de aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cortar en tiras el bacon y cuando haya terminado, echarlo en el vaso y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 giro a la izquierda.

Cuando haya terminado, echar la nata y mezclar unos segundos con giro a la izquierda.

Poner el horno a precalentar a 200º y extender la masa en una plancha. Eche el relleno por encima y un poco de queso para pizzas.

Cocer en el horno durante 20 minutos aproximadamente.

PIZZA DE BEICON Y HUEVOS DE CODORNIZ

INGREDIENTES:

(Para dos bandejas de pizza)



Para la masa:
500 g de harina normal
25 g de levadura fresca
1 vaso de agua con gas (aproximadamente 250 g)
10 g de sal
1 poco de aceite

Para el relleno:
Beicon, mozzarella, huevos de codorniz...
1 lata de tomate natural triturado
Orégano
Aceite

ELABORACIÓN:

Verter el agua en el vaso. Calentar a 37º durante 2 minutos. Añadir la levadura, aceite, harina y mezclar durante unos segundos a velocidad 3. Añadir la sal. Amasar 1 minuto a velocidad espiga.

Tapar el bol y dejar levar aproximadamente 40 minutos o una hora. Una esté la masa levada, verter en la encimera, amasar un poco con las manos y partir en dos trozos.

Estirar la masa del tamaño de la bandeja de horno. Poner una capa de tomate natural triturado, beicon, mozzarella, espolvorear con orégano y verter un hilo de aceite por encima.

Hornear a 200º. Antes de terminar la cocción, sacar la bandeja del horno y poner los huevos de codorniz repartidos por toda la pizza. Volver al horno hasta que el huevo cuaje.

PIZZA DE PATATA

INGREDIENTES:





Para la masa:
400 g de harina de fuerza
200 g de agua
50 g de aceite de oliva
Sal
1 sobre de levadura de panadería
Para el relleno:
750 g de patata
125 g de queso manchego curado
125 g de queso emmenthal
100 g de parmesano rallado
Sal
Orégano
Romero
Pimienta negra recién molida

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los líquidos con la sal y programar 1 minuto a 37º en velocidad 2 (a los 40 segundos añadir la levadura). Echar la harina y programar 2 minutos a velocidad espiga. Sacar y dejar reposar.

Cocer las patatas en agua con sal y cuando estén blandas, apartar 1/4 de esas patatas. Hacer con ellas un puré con un tenedor y una pizca de parmesano. Cortar a daditos el resto de patatas y reservar.

Dejar enfriar el puré y añadir a la masa. Amasar bien hasta que sea homogénea y no se pegue en las manos. Dejar levar.

Estirar la masa en una plancha de horno untada con un poco de aceite y echar por encima los quesos en trocitos finos y pequeños. Poner encima los trozos de patata, el orégano, la pimienta, un chorrete de aceite de oliva y meter al horno precalentado a 225º, en la parte baja 15 minutos. Pasado ese tiempo subir la bandeja a 1/3 del horno, cerca de la parte de arriba y dejar otros 15 minutos hasta que se dore. Sacar la pizza y dejar templar.

PIZZA DE RULO DE CABRA Y MIEL

INGREDIENTES:



200 g de agua
50 g de aceite
20 g de levadura fresca
400 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
Tomate triturado
Queso mozzarella rallado
Queso de rulo de cabra
Pimiento rojo y verde
Miel

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 250º.

Poner en el vaso del Thermomix el agua y el aceite y programar 1 minuto, 37º, velocidad 4. Añadir la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 4. A continuación incorporar la harina y la sal y programar 1 minuto, velocidad espiga.

Esta masa se puede usar inmediatamente. Para hacer una pizza fina del tamaño de la bandeja del horno hace falta sólo la mitad de la masa. La otra mitad se puede congelar para otro día.

Con las manos aceitadas, extender la masa en una bandeja de horno previamente engrasada con aceite, estirándola hasta que quede muy fina.

Cubrir el fondo con un poco de tomate triturado. A continuación poner el queso rallado, pimiento rojo y verde cortado en tiritas muy finas, rodajitas de rulo de cabra, un chorrito de miel sobre cada rodajita y un chorrito de miel (muy fino) por toda la superficie de la pizza. Por último, espolvorear con orégano.

Poner al horno, bajando la temperatura a 200º, hasta que esté hecha.

PIZZA MASA CON CERVEZA

INGREDIENTES:



Para la masa:
100 g de cerveza fría
30 g de aceite de oliva
20 g de levadura fresca
250 g de harina de fuerza
10 g de sal
Para el relleno:
Tomate
Cebolla
Pimiento verde
Jamón dulce
Beicon
Orégano
Queso

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la masa en el vaso y programar 1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga.

Dejar reposar hasta que doble su volumen.

Precalentar el horno a 180º. Con las manos aceitadas, retirar la masa del vaso y extender en una bandeja de horno untada con aceite.

Disponer todos los ingredientes del relleno encima y hornear.

PIZZA ROLLING

INGREDIENTES:



330 g de agua
60 g de leche en polvo
1 cucharada de sal
1 sobre de levadura seca de panadero
2 cucharadas de aceite de oliva para la masa
Aceite para untar los moldes
700 gramos de harina candeal (o de fuerza)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner en el vaso del Thermomix la levadura, el agua, la sal, la leche en polvo y programar 30 segundos a 37º en velocidad 3.

Añadir el aceite y poner 15 segundos a velocidad 3.

Echar la harina y programar 15 segundos a velocidad 6. Terminado el tiempo, poner a velocidad espiga 2 minutos. Dejar dentro del vaso la masa tapada con un paño, como una hora.

Transcurrido el tiempo, sacar la masa y dividir en tres partes que pesarán aproximadamente 380 g cada uno. Untar los moldes con aceite. Dar forma redonda a la masa con un rodillo, procurando que la masa sea más grande que el molde. Es necesario que salga del molde para luego doblarla para dentro.

Cortar palotes de queso e ir poniendo en los bordes de la masa.

Tapar con la masa sobrante el queso y rellenar la pizza de lo que se quiera.

Meter en el horno precalentado a 200º hasta que los bordes estén dorados.

QUICHE

INGREDIENTES:



Para la masa:
250 g de harina
1/2 cucharadita de sal
125 g de mantequilla
1 cucharada de agua
1 huevo
Para el relleno:
1 cucharada de aceite de oliva virgen
2 puerros
200 g de beicon
Para la crema:
200 g de nata
3 huevos
3 porciones de quesitos
100 g de queso grana padano
Pimienta recién molida
100 g de queso emmenthal
Para decorar:
3 ramitas de perejil
1 tomate

ELABORACIÓN:

Para la masa:
Poner todos los ingredientes en el vaso 20 segundos velocidad 6. Sobre un silpat o papel de horno, estirar con el rodillo procurando que quede de 1/2 centímetro de grosor.

Poner sobre el molde, mejor desmontable, presionar bien con los dedos, cubrir con papel de aluminio y meter en el congelador 10 minutos.
Meter en el horno precalentado a 200º durante 15 minutos, sacar y retirar el papel.

Para el relleno:

Cortar los puerros y el beicon. Sofreír el puerro en una sartén con una cucharada de aceite. Cuando esté blandito agregar el beicon y dejar hacer hasta que esté bien sofrito todo. Quitar el exceso de grasa. Preparar la crema poniendo todos los ingredientes en el Thermomix y mezclar unos segundos a velocidad 3.

Poner el puerro y el beicon sobre la base ya precocida y encima la crema. Por último el tomate en rodajas y el perejil muy picadito. Meter de nuevo en el horno a 200º durante 30 minutos.

QUICHÉ DE BRECOL Y QUESO

INGREDIENTES:



Para el recipiente Varoma:
250 g de brécol
Para la masa quebrada:
300 g de harina
130 g de mantequilla
70 g de agua
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura Royal
Para el vaso:
500 g de agua
300 g de restos de quesos variados
100 g de queso azul
1 bote de leche ideal
45 g de aceite o margarina
30 g de harina
Sal pimienta y nuez moscada
4 huevos grandes

ELABORACIÓN:

Quitar la parte dura al brécol y colocarlo en el recipiente Varoma.

Echar medio litro de agua en el vaso del Thermomix y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Colocar el recipiente Varoma sobre la tapadera y programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Sacar y reservar.

Verter en el vaso los ingredientes en el orden que se indica programar 15 segundos, velocidad 6.

Estirar la masa muy fina y cubrir con ella el molde (mejor desmontable de unos 26 cm). Pinchar todo el fondo con un tenedor y sellar los bordes con las manos mojadas en agua, para que no se bajen. Hornear 15 minutos a 180º.

Rallar los restos de queso y reservar.

Poner en el vaso la leche, la harina, el aceite y los condimentos, y programar 7 minutos, 90º, velocidad 3. Añadir los quesos rallados, dejando un poco para espolvorear al final, y los huevos, y mezclar 12 segundos en velocidad 3.

Añadir al final el queso azul y mezclar 8 segundos en velocidad 3.

Echar la mezcla sobre la masa, separar el brécol en ramitos y colocarlos sobre la mezcla decorativamente.

Espolvorear con el resto de queso rallado e introducir en el horno precalentado a 180º hasta que esté cuajado, unos 25-30 minutos.

Para comprobar que está bien hecha lo mejor es pincharla en el centro.

QUICHE DE HOJALDRE CON CEBOLLA

INGREDIENTES:



1 placa de hojaldre congelado
350 g de cebolla
30 ml de aceite
25 g de azúcar moreno
40 ml de oporto ó vino dulce
300 g de queso para untar
1 yogur natural
4 huevos
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, echar la cebolla en aros, añadir el aceite, el azúcar y el vino. Programar 25 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Sacar a un bol y reservar.

Echar en el vaso el queso, el yogur, los huevos, la sal y la pimienta. Batir unos 10 segundos a velocidad 4.

Añadir a la cebolla mezclando bien con la espátula.

Extender bien la placa de hojaldre, forrar el molde apto para horno (mejor desmoldable) untado de aceite y harina.

Echar la mezcla sobre el hojaldre.

Meter al horno precalentado a 180º unos 30 minutos aproximadamente. Pinchar en el centro y cuando salga el pincho limpio, estará cuajado.

QUICHE DE POLLO Y CHAMPIÑONES AL CURRY

INGREDIENTES:

Para la pasta quebrada:



300 g de harina común
125 g de mantequilla pomada
70 g de agua
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de levadura de repostería

Para el relleno:

2 pechugas de pollo
200 g de champiñones
1 vaso de nata liquida
1 vasito de vino blanco seco
3 huevos
½ cucharadita de curry en polvo
Zumo de limón
1 cebolla
1 diente ajo
1 cucharada de perejil picado
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix todos los ingredientes de la masa y programar 15 segundos, velocidad 6. Tiene que quedar una masa no pegajosa y maleable.

Con esta pasta forrar un molde. Pinchar la masa para que no suba en exceso y colocar el molde en el congelador mientras se precalienta el horno. Hornear a 180º durante unos 15 minutos. Retirar del horno y reservar.

Cortar en daditos la pechuga de pollo y rociar con el zumo de limón. Retirar el pie terroso de los champiñones, lavar y trocear. Poner aceite en el vaso, calentar 1 minuto, 37º velocidad 1. Añadir la cebolla y el ajo picaditos, cocer 3 minutos, temperatura 37º, velocidad 1.

Añadir los dados de pollo ya salpimentados, los champiñones, el perejil picado y el vino, programar 5 minutos, 37º, velocidad 1, giro a la izquierda. Sacar y dejar enfriar.

Batir los huevos con la nata líquida, velocidad 4. Salpimentar y aromatizar con el curry.

Introducir el pollo en la base de la pasta preparada y verter por encima la crema de huevos.

Cocer la tarta en el horno a 180º durante 35 - 40 minutos.

QUICHE DE PUERROS Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:



Para la masa:
200 g de harina
100 g de margarina
Para el relleno:
35 g de aceite de oliva
2 puerros (la parte blanca)
2 latitas de champiñones
2 cucharadas de harina
100 g de leche
3 huevos
1 brick de nata
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

Poner la harina con la margarina en el vaso y mezclar 1 minuto, velocidad 5.

Extender la masa en una mesa enharinada y poner en un molde de quiche.

Picar un poquito con un tenedor y cocer un poco en el horno. Poner los puerros en el vaso y picar unos segundos en velocidad 5. Agregar el aceite de oliva y programar 5 minutos a 100º, velocidad 1.

Poner los champiñones y añadir 2 minutos más a 100º, velocidad 1.

Juntar la harina, la leche, los huevos, la nata, sal y pimienta y mezclar 10 segundos, velocidad 3.

Poner la mezcla en la masa de quiche y cocer todo al horno unos 35 minutos o hasta que se ve que queda cocida y dorada por arriba.

QUICHE DE PUERROS Y ZANAHORIAS

INGREDIENTES:



1 lámina de masa de hojaldre
4 puerros
4 zanahorias
1 brick de nata
4 huevos

ELABORACIÓN:

Hacer un sofrito con los puerros y zanahorias picados.

Mezclar los huevos con la nata. Integrar todo y verter encima del hojaldre previamente horneado unos 10 minutos.

Poner en el horno hasta que cuaje aproximadamente 20 minutos.

QUICHE LORRAINE

INGREDIENTES:



Para la base de masa quebrada:
200 g de harina
100 g de mantequilla
1 huevo
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de azúcar

Para el relleno:
200 g de bacon ahumado
200 g de queso Emmenthal
100 g de leche
250 g de nata
30 g de harina
30 g de mantequilla
1 cucharadita de aceite
3 huevos
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la masa en el orden establecido en el vaso del Thermomix y programar 15 segundos, velocidad 4. Sacar y formar una bola. Envolver en film transparente y meter en la nevera durante 15-30 minutos. Precalentar el horno a 200º. Estirar la masa y forrar un molde de tartaleta de unos 26-28 cm.

Cubrir con papel de aluminio y poner encima garbanzos o algún tipo de pesitos y hornear durante 15 minutos.

Verter en el vaso el queso, rallar a velocidad máxima durante 10 segundos y reservar.

Introducir en el vaso el bacon a trozos o tiras sin la corteza reservando algunas tiritas para decorar. Programar 4 segundos, velocidad 5. Reservar.

Sin lavar el vaso hacer una bechamel, poniendo en el vaso, la leche, la nata, (reservar 50 g de nata) la harina, la mantequilla, el aceite, la sal y la pimienta. Programar 6 minutos, temperatura 90º, velocidad 3.

Al acabar el tiempo añadir primero el queso y después los huevos y la nata reservada. Mezclar a velocidad 3 unos 6 segundos.

Extender sobre la base de la tartaleta semi-horneada el bacon picado y a continuación, la mezcla del vaso.

Adornar por encima con las tiras de bacon reservadas e introducir en el horno a 180º durante 25-30 minutos (calor arriba y abajo). Si al acabar el tiempo vemos que está blanquita por encima, gratinar unos segundos.



QUICHE MARINERA

INGREDIENTES:



1 lámina de pasta brisa
4 dientes de ajo
40 g de aceite
200 g de bocas de mar
200 g de bacalao desalado
180 g de queso rallado
200 g de gambas
3 huevos
200 cl de nata
Sal, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN:

Extender la lámina de pasta brisa en el molde elegido, cubrirla con papel de aluminio y con garbanzos y hornear hasta que esté dorada.

Mientras echar los dientes de ajo al vaso del Thermomix y triturar unos segundos en velocidad 5.

Añadir el aceite y programar 5 minutos temperatura Varoma y velocidad 1.

A continuación, echar las bocas de mar troceadas y programar 2 minutos, 100º y velocidad 1. Añadir el bacalao troceado y programar 1 minuto a 100º, velocidad cuchara.

Cubrir la base ya horneada con 120 g de queso rallado y sobre éste extender las gambas. Echar por encima el preparado de bacalao.

En el vaso poner los huevos, la nata, el queso restante, sal, pimienta y nuez moscada y mezclar durante 10 segundos en velocidad 4.

Cubrir la quiche y hornear a 180º con turbo durante 20 minutos o hasta que esté dorada.

QUICHE RÁPIDA

INGREDIENTES:

Para la masa:
150 g de harina
65 g de mantequilla
35 g de agua
1 pellizco de sal
1 pellizco de azúcar
1 cucharadita de levadura



Para el relleno:
150 g de queso semicurado
200 g de bacón en lonchas
300 g de leche
200 g de nata líquida para cocinar
40 g de harina
30 g de mantequilla
10 g de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
4 huevos

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º. Poner en el vaso todos los ingredientes de la masa, en el orden en que aparecen y programar 20 segundos, velocidad 6.

Cubrir con esta masa un molde y repartirla presionando con los dedos. Pinchar con un tenedor la base y las paredes. Meter al horno durante 15 minutos.

Mientras, rallar el queso pulsando el turbo durante 2 segundos. Retirar del vaso y reservar. Cortar el bacón a trocitos pequeños y reservar también.
Poner en el vaso el resto de los ingredientes, excepto los huevos, el bacón troceado y el queso rallado y programar 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 4. Añadir los huevos y el bacón troceado y mezclar 5 segundos, velocidad 2.

Verter esta mezcla en el molde sobre la base ya horneada, cubrir con el queso rallado y meter al horno durante 20 minutos (o hasta que al pincharlo con una aguja, ésta salga limpia).

ROLLERPIZZA

INGREDIENTES:

Para el Relleno:



10 lonchas de jamón dulce.
5 lonchas de queso havarti.
200 g de tomates canarios partidos a cuartos.
1 latita pequeña de champiñones al natural.
2 cucharadas de postre de orégano.
1 cucharada de postre de ajo en polvo.
1/2 cucharadita de pimentón dulce.
Aceite de oliva

Para la masa:

200 g de agua.
50 g de aceite.
20 g de levadura fresca.
400 g de harina.
1 cucharadita de sal.
1 cucharadita de orégano (opcional).
1/2 cucharadita de ajo en polvo (opcional).

ELABORACIÓN:

Para el relleno:

Disponer todos los ingredientes del relleno en el vaso del Thermomix y triturar 5 segundos en velocidad 4.

Para la masa:

Sin lavar el vaso, verter el agua y el aceite y programar 1 minuto a 37º velocidad. 1. Añadir la levadura y mezclar 5 segundos a velocidad 4. Incorporar la harina y la sal. Mezclar 10 segundos a velocidad 4 y poner 30 segundos en velocidad espiga.

Montaje:

Retirar la masa del vaso, formar una bola y partirla en dos. Sobre la mesa enharinada, estirar cada bola en forma de rectángulo dejándola muy fina. Distribuir el relleno y enrollar cada rectángulo como un brazo de gitano.

Cortar los rollos en rodajas de 3 ó 4 cm de grosor y colocarlas en una bandeja aceitada o forrada con papel de hornear. Dejar un mínimo de medio centímetro de espacio entre ellas. Regar la superficie con aceite de oliva. Dejar reposar en un sitio templado hasta que doble su volumen.

Precalentar el horno a 250º. Introducir y hornear a 225º durante 25 ó 30 minutos aproximadamente.

La particularidad de esta pizza es que no se corta en porciones, sino que se van cogiendo rollitos uno a uno.

SOL DE PIZZA

INGREDIENTES:



1 cubilete de leche (100 g)
1 cubilete de agua (100 g)
½ cubilete de aceite (50 g)
1 cucharadita de sal
20 g de levadura prensada
7 cubiletes de harina (400 g)
Para el relleno:
Tomate natural triturado
Champiñones
Beicon
Queso mozzarella
Aceitunas
Orégano

ELABORACIÓN:

Preparación de la masa:
Poner los líquidos en el vaso y programar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 1. Añadir le levadura, la harina, la sal y amasar durante 1 minuto en velocidad espiga. Puede utilizar levadura fresca o seca, 20 g de levadura fresca equivalen a 1 sobre de levadura seca de panadería.

Si se utiliza levadura seca, incorporarla después de calentados los líquidos (nunca a una temperatura superior a 37º ya que el calor "mata" la levadura) y mezclar durante 15 segundos en velocidad 3. Después añadir la harina y la sal y amasar en velocidad espiga.

Montaje de la pizza:
Extender la masa en forma circular y ponerla en la bandeja de hornear. Hacer un hueco en el centro y poner el relleno solamente en los bordes de la pizza. Con un cuchillo, cortar la parte interior de la pizza de manera a formar los rayos del sol.

Volcar cada uno de esos rayos cortados sobre el relleno, formando así el sol. Hornear en horno precalentado hasta que esté bien cocida.

SPIRO DOG

INGREDIENTES:



Masa: (Para 4 spirodogs)
100 cl de leche.
100 cl de cerveza. (Se puede utilizar sin alcohol)
50 g de aceite.
1 cucharadita de sal.
1 nuez de levadura prensada.
400 g de harina.

ELABORACIÓN:

Verter los líquidos y la sal en el vaso y programar 1 minuto a 37º velocidad 2.

Añadir la levadura y la harina, y amasar 1 minuto en velocidad espiga. Retirar la masa con las manos un poco mojadas en aceite, y estirar con un rodillo.

Formar cuadrados de masa. Poner unas lonchas de queso, unas de bacon y envolver una salchicha con estos y la masa.

Con el horno previamente precalentado a 250º, hornear durante 20 o 25 minutos a 250º.

TARTA DE CABRALES CON TOMATES



INGREDIENTES:

Para la Masa Quebrada:
250 g de harina
125 g de mantequilla
1 yema de huevo
1 cucharada de agua fría
Sal
Para el Relleno:
200 g de queso blando cremoso
200 g de queso Cabrales
100 g de leche
100 g de nata
5 huevos
Tomates cereza
Tomillo
Sal y pimienta



ELABORACIÓN:

Echar en el vaso todos los ingredientes de la masa quebrada en el mismo orden que se indica y programar 15 segundos, velocidad 6. Dejar reposar y luego estirar la masa.

Cubrir el fondo de una tartera con la masa quebrada. Introducir en el horno con papel sulfurizado sobre la base y disponer garbanzos sobre esta para que no suba. Hornear durante unos 15 minutos a horno suave

Mientras, mezclar ambos quesos, la leche, la nata, los huevos, la sal y la pimienta 10 segundos, a velocidad 5. Volcar la mezcla sobre la masa ya precocida

Repartir los tomates por toda la superficie. Espolvorear con tomillo y hornear unos 45 minutos a 170º. Dejar templar y servir.

TARTA FLAMBÉ DE ALSACIA, PIZZA

INGREDIENTES:



Para la masa:
100 g de agua fría
45 g de manteca de cerdo a trocitos
1 yema de huevo
1 cucharada de nata
250 g de harina normal
Media cucharadita de sal
Para el relleno:
1 cebolla
200 g de queso cremoso
1 yema de huevo
1 cucharada de maicena
100 g de nata
Nuez moscada, sal y pimienta
Bacón

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 250º.

Triturar la cebolla unos segundos a velocidad 3-4. Añadir agua hasta cubrirla y programar 8 minutos, 100º, velocidad 1. Colar y escurrir ayudándonos del cestillo. Reservar.

Mezclar todos los ingredientes de la masa en el orden dispuesto y programar 45 segundos a velocidad 4 y 1 /2. Sacar y extender sobre la bandeja del horno, levantar un poco los bordes para que luego no se nos salga la crema.

Mezclar todos los ingredientes del relleno, excepto la cebolla y el bacón, durante unos 30 segundos a velocidad 4. Verter la crema sobre la base que tenemos preparada, añadir la cebolla cocida que teníamos reservada y el bacón a trocitos.

Hornear hasta que los bordes de la masa se doren.

Nota: De la región de Alsacia recibe su nombre por prepararse en la flamme "llamas", las originales se meten en los hornos de leña y se sacan casi inmediatamente, la pasta debe ser muy finita, casi papel y su relleno es cebolla muy fina, tocino a trocitos y crema fresca.

MERMELADAS Y CONSERVAS

HISTORIA DE LA MERMELADA Y LAS CONSERVAS

MERMELADAS

Mientras que el origen preciso de las frutas preservadas aún es objeto de debate histórico, es sabido que las jaleas, mermeladas y otras conservas tienen una rica historia y han sido reconocidas a nivel mundial por su fragancia y delectable sabor frutal. La elaboración de jaleas probablemente comenzó hace muchos siglos atrás, en los países del medio oriente, donde la de caña de azúcar crecía de manera natural.

Una creencia habla de que los cruzados que regresaban de sus invasiones trajeron consigo del mundo árabe jaleas y mermeladas a Europa. Hacia la Edad Media las jaleas, mermeladas y conservas de fruta ya eran populares en toda Europa. De hecho, la palabra "jalea" o "jelly" en inglés proviene del francés "geleé" que quiere decir congelado o escarchado. El primer libro de cocina conocido por el mundo "De asuntos culinarios" escrito por el gastrónomo romano Marcus Gavius Apicius en el primer siglo d.C., incluye recetas para frutas preservadas. La mermelada, se piensa, fue creada por el médico de María, Reina de Francia, en 1561, quién mezcló pulpa de naranjas con azúcar molida para aliviar los mareos de la Reina en sus viajes por barco. Hay quien asegura que la palabra mermelada proviene del francés "Marie Est Malade" o sea, "María está enferma". Al convertirse en una delicadeza real, los sabores fueron variando y enriqueciéndose. Cronistas reales de la época describen la magnificencia de banquetes lujosos que siempre incluían jaleas y conservas de frutas entre sus menús.

La mermelada llegó al nuevo mundo cerca del siglo XVII, y los primeros llegados se apresuraron a elaborar jaleas y conservas con los frutos del nuevo continente. Fue en Estados Unidos donde se descubrió que la pectina extraída de las manzanas sirve para espesar la jalea.
Las mermeladas, las confituras y las jaleas son las conservas que se preparan con más frecuencia en muchos de nuestros hogares.

Su larga conservación se debe sobre todo a la acción del azúcar añadido que actúa como agente conservante. En general, el azúcar que se añade está presente en un 65% del preparado final. Así mismo, el punto de acidez que contiene la fruta también colabora en su conservación.

Cómo se elaboran las conservas de fruta caseras:

Lo primero de todo es escoger frutas de buena calidad, sin golpes y maduras todas por igual.
Si se eligen variedades muy maduras o dulces, conviene añadir una pizca de zumo de limón para corregir el exceso de dulzor.
La cocción de la fruta se ocupa de eliminar bacterias y microbios y de que la mezcla adquiera la concentración de azúcar necesaria.
Hay que tener en cuenta que no hay que cocinar en exceso la fruta, porque el azúcar añadido puede cristalizar y se estropearía la preparación.
Para comprobar cuando está en su punto, se puede sacar una gota en caliente y ponerla sobre un plato. Si la gota se solidifica al momento, esto quiere decir que la preparación ya está lista.

Mermeladas
Confituras
Jaleas

Estos productos alimenticios permiten disfrutar del sabor azucarado de cualquier tipo de fruta a lo largo del todo el año

LAS CONSERVAS

Conserva alimenticia es el resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que sea posible preservarlos en las mejores condiciones posibles durante un largo periodo de tiempo. El objetivo final de la conserva es mantener los alimentos preservados de la acción de microorganismos capaces de modificar las condiciones sanitarias y de sabor de los alimentos. El periodo de tiempo que se mantienen los alimentos en conserva es muy superior al que tendrían si la conserva no existiese.

Antes de las conservas eran conocidos otros métodos para mantener las propiedades de los alimentos, como conservarlos en lugares secos y oscuros, envolverlos en sustancias protectoras como azúcar para mantener frutas y vegetales, vinagre para legumbres y frutos, grasa, aceite, arcilla, miel, hielos, etc, y eran conocidos los procesos para hacer ahumados y salazón.

En el siglo XIX Napoleón Bonaparte se encontraba en la campaña de Rusia cuando una hambruna diezmó las tropas de Napoleón debido a la dificultad de hacer llegar víveres a zonas tan lejanas, esto hizo que Napoleón ofreciese una recompensa de 12.000 francos a aquel que hallase “un método para mantener los alimentos largo tiempo y en buen estado”. Nicolas Appert un investigador francés al que se le otorgó el título de “Benefactor de la Humanidad” averiguó

en 1803 un método para conservar alimentos por calor en recipientes herméticamente cerrados, consiguiendo con esto la recompensa de los 12.000 francos.

Más tarde descubre que el vapor es más eficaz que el agua hirviendo para la esterilización.

En 1810, sustituyendo al cristal, José Casado patenta el envase de hojalata que dotó a las conservas de mayor resistencia y las previno del efecto de la luz que deteriora el contenido vitamínico.

En la actualidad se ha conseguido la esterilización en ausencia de oxígeno. Uno de los mayores avances es el uso de Pouches Retortables, o bolsas de materiales plásticos flexibles de alta barrera, que permiten esterilizar los alimentos en autoclaves y obtener mayores beneficios en sabor, preservación de textura y elementos nutrimentales, menores tiempos de cocción, facilidad de transportar y abrir, beneficios ambientales, vida de anaquel comparable a las latas, para uso en horno de microondas, etc.

La conserva en España. El primer español que supo ver en éste nuevo invento algo rentable fue José Colin, el cual en 1820 montó una fábrica en Nantes y se dedicó a producir y envasar sardinas fritas y luego conservadas en aceite, llegando a tener una producción de más de 10.000 botes al día, de ahí el dicho, hasta muy entrado el siglo XX, de envasados al estilo de Nantes. La fábrica de Nantes fue convertida en museo por la casa Amieux pero fue destruida en 1943 en un bombardeo aéreo de la Segunda Guerra Mundial.

La noticia de la conserva llegó a España en el año 1840 con el naufragio frente a Finisterre de un velero francés. En menos de un año se creó la primera fábrica conservera de pescado. Ocho años más tarde aparecerá en La Rioja la primera instalación de conservas vegetales.
España es hoy un de los primeros productores mundiales de conservas, y sus productos gozan de reconocimiento internacional.
Las formas tradicionales de conserva en la cocina española son:

Salazón
Orza
Encurtidos

Consejos generales para realizar conservas caseras:

Lo más adecuado es emplear la olla exprés.

Para realizar de una manera correcta la esterilización, debemos tener en cuenta una serie de indicaciones:

Utilizar tarros de cristal de cierre hermético resistentes a los cambios de temperatura súbitos. Es conveniente que los tarros tengan la boca ancha, de esta manera serán más fáciles de llenar y limpiar. Antes de utilizar los tarros deberemos lavarlos varias veces y luego introducirlos dentro de una cazuela con agua hirviendo y dejarlos dentro del agua hirviendo durante 15 minutos. Una vez esterilizados, se colocan boca abajo sobre una paño de cocina limpio para que se sequen (no conviene que los sequemos nosotros por dentro).

Los productos que vayamos a conservar deberán estar en perfectas condiciones, sin que estén demasiados maduros o con golpes; deben ser de buena calidad.

Una vez manipulado y embotado el producto que vayamos a conservar, cerraremos los botes y, en una olla con agua fría, los colocaremos de manera que no choquen entre ellos, ya que si se golpean durante la cocción alguno se podría romper (los podemos envolver en unas servilletas o en unas fundas de paja que se suelen vender en tiendas de menaje).

Cuando comience a hervir el agua, se comienza a contar el tiempo de esterilización.

Terminada la esterilización, se retiran los tarros del agua caliente para evitar que se recueza la conserva y se dejan reposar hasta que se enfríen. Cuando se enfríen, etiquetamos indicando la fecha y el producto que hemos conservado.

TIPOS DE MERMELADAS Y CONSERVAS

Mermelada. La mermelada es un dulce elaborado a base de frutas previamente troceadas y maceradas en azúcar, en una proporción de entre un 45-100% del peso de la fruta. A continuación se somete al conjunto a una cocción prolongada, hasta que queda reducido a puré con algunos trocitos de fruta.

Confituras. Son un dulce de consistencia espesa obtenido de frutas enteras o troceadas.
La cantidad de frutas deberá de ser superior al 40% del producto final.
Contiene trozos de fruta que se han cocido en un almíbar en la proporción de ¼ litro de agua por kilo de azúcar. En este caso la cocción es más corta que en las mermeladas, para evitar que la fruta se deshaga.
Las confituras se emplean sobre todo en preparaciones de pastelería, si bien se pueden usar tanto en desayunos como meriendas.



Jaleas. La jalea es un dulce que se obtiene por cocción de zumo de frutas y azúcares, si bien puede incluir algunos trozos de fruta.

El contenido de fruta debe ser como mínimo del 62%. Su consistencia es gelatinosa, y de este modo, al sacarla del frasco mantiene la forma del mismo. Las jaleas sólo pueden prepararse con frutas ricas en pectina, entre ellas la manzana



Las formas tradicionales de conserva en la cocina española son:

Salazón. Es decir mediante secado por sal, uno de los ejemplos más claros es el bacalao en salazón y el jamón.



Orza. Es decir mediante inmersión en grasas animales.

Encurtidos. Como las aceitunas, pepinillos etc.…

Consejos generales para realizar conservas caseras:

Lo más adecuado es emplear la olla exprés.

Para realizar de una manera correcta la esterilización, debemos tener en cuenta una serie de indicaciones:

Utilizar tarros de cristal de cierre hermético resistentes a los cambios de temperatura súbitos. Es conveniente que los tarros tengan la boca ancha, de esta manera serán más fáciles de llenar y limpiar. Antes de utilizar los tarros deberemos lavarlos varias veces y luego introducirlos dentro de una cazuela con agua hirviendo y dejarlos dentro del agua hirviendo durante 15 minutos. Una vez esterilizados, se colocan boca abajo sobre una paño de cocina limpio

para que se sequen (no conviene que los sequemos nosotros por dentro). Los productos que vayamos a conservar deberán estar en perfectas condiciones, sin que estén demasiados maduros o con golpes; deben ser de buena calidad.

Una vez manipulado y embotado el producto que vayamos a conservar, cerraremos los botes y, en una olla con agua fría, los colocaremos de manera que no choquen entre ellos, ya que si se golpean durante la cocción alguno se podría romper (los podemos envolver en unas servilletas o en unas fundas de paja que se suelen vender en tiendas de menaje).

Cuando comience a hervir el agua, se comienza a contar el tiempo de esterilización.

Terminada la esterilización, se retiran los tarros del agua caliente para evitar que se recueza la conserva y se dejan reposar hasta que se enfríen. Cuando se enfríen, etiquetamos indicando la fecha y el producto que hemos conservado.

AZÚCAR INVERTIDO

INGREDIENTES:



1 k de azúcar
430 ml de agua de botella
1 sobre y 3/4 de ácido cítrico
2 sobres y 1/4 de bicarbonato sódico

El ácido cítrico y el bicarbonato sódico se encuentran en las gaseosas de sobre, que se compran en supermercados, hay paquetitos de dos colores, azul y verde, comprar el paquetito azul que solo tiene ácido cítrico y bicarbonato sódico, el verde además tiene sacarina y podría no salir bien el azúcar invertido.

ELABORACIÓN:

Echar en el Thermomix los 430 ml de agua, programar una temperatura de 80º y una velocidad de 3 ó 4.

Cuando la temperatura llegue a 50º echar el kilo de azúcar.

Al llegar la temperatura a 80º echar el ácido cítrico, que es el sobre de color blanco.

Parar la máquina y dejar reposar.

Vigilar que la temperatura baje hasta los 65º, echar entonces el bicarbonato sódico que es el sobre de color azul y poner velocidad 3 ó 4 un minuto, el bicarbonato reaccionará con el ácido y empezará una efervescencia.

Guardar en un frasco de cristal, no hace falta meter el frasco en la nevera, puede durar 10 meses sin caducar.

CALABACINES CONFITADOS

INGREDIENTES:



650 g de calabacín
250 g de azúcar
100 g de vinagre de sidra
20 g de vino oloroso

ELABORACIÓN:

Poner el calabacín troceado en el vaso, programar 5 segundos, velocidad 5. Si no está bien triturado, programar unos segundos más.

Añadir el azúcar, el vinagre de sidra y el oloroso.

Programar 35 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. No tapar el bocal y poner el cestillo boca abajo, para que no se derrame el preparado.

CEBOLLA CARAMELIZADA



INGREDIENTES:

3 cebollas grandes
50 g de brandy
50 g de aceite de oliva
50 g de azúcar moreno

ELABORACIÓN:

Las cebollas se cortan en cuartos, se ponen en el vaso y se tritura 2 segundos, a velocidad 5.

Bajar los restos de cebolla de las paredes, y añadir el resto de los ingredientes.

Programar 35 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

CHUTNEY DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:



3 pimientos rojos grandes
2 cebollas medianas
2 tomates maduros
250 g de azúcar moreno
250 cl de vinagre de vino tinto
Pasas de Corinto
2 cucharaditas de café de sal
1 cucharadita de pimienta de Cayena
1/2 cucharadita de café de nuez moscada molida
1/2 cucharadita de café de pectina
Pimienta negra y blanca en grano

ELABORACIÓN:

En el vaso del Thermomix poner el azúcar moreno, el vinagre, la sal, la nuez moscada, la pimienta de Cayena y la pimienta en grano. Programar 5 minutos, velocidad 1, temperatura 100º.

Lavar los pimientos y los tomates, pelar, quitar la pulpa de los tomates y cortar todo a tiras y trocear.

Cortar las cebollas a rodajas.

Poner todo en el vaso de la Thermomix junto con las pasas y programar 35 ó 40 minutos 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Después de los primeros 15 minutos de cocción, quitar el cubilete para que evapore la salsa y espese.

Envasar y hacer un baño María de 25 minutos.

Consumir a partir de los 3 meses.

CHUTNEY DE TOMATE

INGREDIENTES:



1 kg de tomates maduros (sin piel)
1 manzana
250 g de cebollas
100 g pasas sultanas
150 g de azúcar moreno
1 cucharada de miel
2 cucharadas de aceite de sésamo (si se tiene)
300 ml de vinagre de manzana
2 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de jengibre molido
1 cucharadita de pimienta en grano
1 vuelta de molinillo de mostaza en grano
1 pizca de pimienta de cayena molida

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar moreno, el vinagre y las especias elegidas. Programar unos 10 minutos, velocidad 1, temperatura 100º para que infusione.

Mientras tanto lavar los tomates y pelarlos, retirar la pulpa y cortar en gajos.

Cortar la cebolla y la manzana en rodajas. Añadir al vaso junto con las pasas y programar unos 40 minutos velocidad cuchara, giro a la izquierda y temperatura 100º para que vaya espesando.

A mitad de la cocción más o menos quitar el cubilete y poner el cestillo para facilitar la evaporación. Si aún así queda muy liquido, poner en temperatura Varoma para que reduzca o añadir un poco más de azúcar.

Deberá tener la consistencia de una confitura, color oscuro y aspecto brillante.

COMPOTA ESPECIADA DE MANZANA

INGREDIENTES:



4 manzanas Golden
100 g de agua
5 cl de zumo de naranja
1/2 cubilete de vino blanco seco
75 g de azúcar
Una vaina de vainilla
3 granos de pimienta de Jamaica
5 granos de cardamomo
Una estrella de anís

ELABORACIÓN:

Dorar los granos de cardamomo en una sartén. Secar y reservar. Preparar un atadillo (bouquet) con las especias en una bolsita de red, para infusionar.

Colocar la mariposa en las cuchillas y poner las manzanas troceadas, el agua, el zumo y el atadillo de especias. Programar 10 minutos a 70º, velocidad 2.

Verter el vino y cocer otros 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Retirar el atadillo de especias y la mariposa, añadir el azúcar y triturar las manzanas, a velocidad 5.

Guardar en un tarro de cristal en la nevera.

DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:



1 l de leche entera
200 g de nata
100 g de azúcar moreno
150 g de azúcar blanca
Una pizca de bicarbonato
½ vaina de vainilla

ELABORACION:

Poner en el vaso del Thermomix todos los ingredientes 45 minutos o 1 hora según la consistencia deseada, a temperatura Varoma, Velocidad 5.

Recordad que cuando enfría espesa bastante

DULCE DE MANZANA



INGREDIENTES:

650 g de manzana
1 limón pelado sin piel blanca ni pepitas
500 g de azúcar
100 g de sidra

ELABORACIÓN:

Lavar, secar y descorazonar las manzanas pero las dejamos con piel.

Limpiar el limón de la piel, la parte blanca y las pepitas. Usar solo la pulpa.

Poner en el vaso todos los ingredientes y programar 30 segundos a velocidad progresiva 5-7-9.

Bajar todos los restos de las paredes del vaso con la ayuda de la espátula. Programar 30 minutos 100º velocidad 5.

Al acabar el tiempo verter el contenido del vaso en una fiambrera o en otro recipiente para que enfríe y cuaje.

Guardar en la nevera.



DULCE DE MANZANA A LA SIDRA

INGREDIENTES:



600 g de manzanas reineta
Un limón pelado sin nada de blanco
500 g de azúcar
100 ml de sidra natural
Nueces picadas (opcional)

ELABORACIÓN:

Si se van a poner las nueces, poner en el vaso del Thermomix y trocear 3 segundos en velocidad 4. Reservar.

Lavar las manzanas y trocear, desechando las pepitas. Pelar el limón.

Introducir todos los ingredientes en el vaso y programar 30 segundos a velocidad progresiva 5-7-9. Bajar con la espátula los restos de las paredes y programar 30 minutos, 100º, velocidad 5. Si se han puesto nueces, añadir ahora y mezclar bien.

Pasar la mezcla a un molde. Dejar enfriar e introducir en el frigorífico.

Dejar reposar hasta que se cuaje.

DULCE DE MANZANA ASTURIANA

INGREDIENTES:



500 g de manzanas
500 g de azúcar
1 limón

ELABORACIÓN:

Cortar las manzanas sin pelarlas, y quitarles el corazón y las pepitas.

Echarlas al vaso del Thermomix, añadir el azúcar y el limón pelado y sin pepitas.

Programar 35 minutos, temperatura 90º velocidad 5.

Los últimos 10 minutos, poner temperatura Varoma, quitar el cubilete y cubrir con el cestillo invertido, para que evapore mejor y quede más durito.

DULCE DE MANZANAS REINETAS

INGREDIENTES:



700 g de manzanas reinetas troceadas sin corazón
600 g de azúcar
El zumo de 2 limones

ELABORACIÓN:

Poner todo en el vaso y programar 35 minutos, 90º, Velocidad 2.

10 minutos antes de terminar el tiempo, poner temperatura Varoma, sin cubilete y el cestillo invertido (salpica mucho y nos podemos quemar).

Al final, si gusta más triturado, poner unos segundos Velocidad 5.

Colocar en un recipiente a enfriar.

DULCE DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:



1 limón muy bien pelado y sin pepitas.
800 g de membrillos ya limpios.
500 g de azúcar blanco.
100 g azúcar moreno.

ELABORACIÓN:

Lavar muy bien los membrillos debajo del grifo frotándolos bien.

Secarlos con un paño, y encima de la tabla de cocina y con un cuchillo que corte bien cortarlos a trozos.

Quitar a cada trozo las pepitas y el corazón que es durísimo. Pelar el limón quitándole toda la parte blanca que es la que amarga y las pepitas y echarlo en el vaso del Thermomix.

Ahora vamos pesando conforme vamos echándolos los trozos de membrillo hasta tener 400 g. A continuación añadimos también pesándolos 250 g de azúcar, luego otros 400 g de membrillo limpio y por último otros 250 g de azúcar. Damos unos cuantas pulsaciones al turbo para que baje un poco el volumen y programamos 30 minutos a 100º de temperatura y de momento velocidad máxima introduciendo además la espátula para ayudar a triturar.

En cuanto los membrillos se hacen puré ya podemos retirar la espátula, pero no antes, y bajar la velocidad hasta el 5. Si vemos que con la velocidad 5 por ejemplo la preparación no se mueve en su superficie, porque está demasiado espesa, tendremos que subir la velocidad hasta donde nos haga falta. En el momento que empieza a espesar y ya no salpica, retirar el cubilete y colocar el cestillo encima de la tapa para que haya una mayor evaporación. A medida que el membrillo se va cociendo, va espesando y habrá que ir subiendo la velocidad hasta llegar a la máxima. Cuando falten 10 minutos incorporar el azúcar moreno. Volcarlo en el recipiente donde lo vayáis a guardar. Al enfriarse se endurecerá mucho más.

Guardar en recipientes herméticos en la nevera, una vez esté frío.



DULCE DE MEMBRILLO I

INGREDIENTES:

500 g de Membrillo sin pelar y sin pepitas
500 g de azúcar
1 limón bien pelado y sin pepitas

ELABORACIÓN:

Triturar todo junto durante 30 segundos, en velocidades 5 - 7, ayudándose con la espátula.

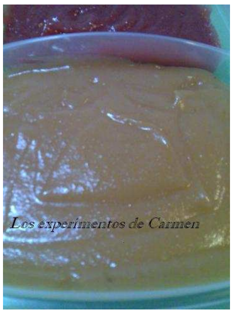
Bajar lo que haya quedado en las paredes para que no quede crudo y programar 30 minutos, 100º, velocidad 5.

Cuando falten 10 minutos para acabar, quitar el cubilete del bocal para que evapore y se caramelice.

Pasar la mezcla a un recipiente y dejar enfriar en un lugar fresco.

También se puede cocer el membrillo con el limón 15 minutos, añadir el azúcar y cocinar otros 15 minutos.

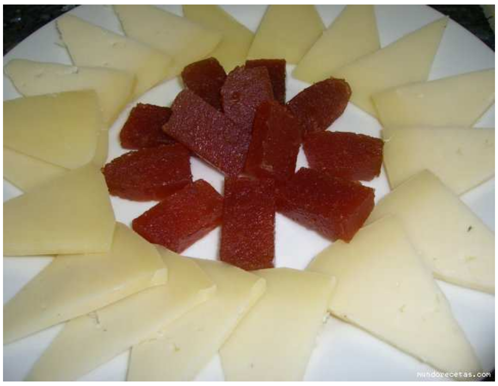
Para hacer el dulce de membrillo de otro color, por ejemplo rojo solo hay que añadir unas gotas de colorante alimenticio líquido





DULCE DE MEMBRILLO II

INGREDIENTES:



500 g de membrillos sin pelar y sin pepitas
1 limón bien pelado y sin pepitas
500 g de azúcar moreno

ELABORACIÓN:

Triturar todo junto durante 30 segundos, en velocidad 5-7 ayudándose con la espátula.

Bajar lo que haya quedado en las paredes del vaso para que esto no quede crudo y programar primero 15 minutos a 100º velocidad 2 y luego otros 15 a temperatura Varoma y la misma velocidad, sin cubilete para que evapore mejor y con el cestillo sobre la tapadera para que no salpique y manche.

Pasar a un recipiente y deja enfriar en un lugar fresco.

DULCE DE MEMBRILLO DE 3 COLORES

INGREDIENTES:



Un limón de 100 gramos muy bien pelado y sin pepitas
400 gramos de membrillos ya limpios
400 gramos de azúcar
400 gramos de membrillos ya limpios otros
400 gramos de azúcar más

ELABORACIÓN:

Pelar el limón quitándole toda la parte blanca y las pepitas, volcar todo en el vaso.

Lavar muy bien los membrillos debajo del grifo con un cepillo o con los dedos para quitarles todo el terciopelo que llevan.

Secar los membrillos con un paño y cortarlos en octavos.

Quitar a estas partes las pepitas y el corazón del membrillo que es durísimo. Volcar en el vaso 400 g de membrillo y 400 g de azúcar, y encima de este azúcar echar los 400 gramos restantes de membrillo, y encima de este los otros 400 g de azúcar.

Pulsar tres o cuatro veces el botón turbo para que todoel volumen baje. Y programar 30 minutos a temperatura 100º y velocidad máxima.

Cuando el limón empiece a triturarse y a fluidificarse con el calor los membrillos se hacen puré, bajar la velocidad hasta donde nos pida la máquina, a 4 ó 5, si vemos que con la 5 por ejemplo la preparación no se mueve en su superficie, porque está demasiado espesa, subir la velocidad hasta donde nos haga falta.

En el momento que empieza a espesar y ya no salpica, retirar el cubilete y colocar el cestillo invertido encima de la tapa para que haya una mayor evaporación.

A medida que el membrillo se va cociendo, va espesando y habrá que ir subiendo la velocidad hasta llegar a la máxima, cuando veamos que está en velocidad máxima la preparación, ya no se mueve, ni siquiera metiendo la espátula y removiendo con ella, el membrillo ya se habrá hecho.

En este momento volcar en el recipiente donde se vaya a guardar. Escoger preferentemente un tupper rectangular y hermético para que luego se solidifique en esta forma.

A diferencia de las mermeladas, no hay que tapar en el momento, se debe dejar enfriar por completo para que espese todo lo que tiene que espesar incluso de un día para otro. Si está bien hecho, al día siguiente se forma un bloque perfecto.

Desmoldar, tapar y guardar en la nevera.

Para hacerlo en colores:
Hacer la receta tal cual, hacer tres partes, una con el color verde, otra tal y como está del color del membrillo y otra de color rojo, utilizando colorante alimentario.

Hacerlo en boles individuales, uno para cada color y poner uno encima de otro.

MERMELADA DE CIRUELAS



INGREDIENTES:

500 g de ciruelas.
350 g de azúcar.
1 limón.

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso de la Thermomix las ciruelas bien limpias y con piel, sólo sacar el hueso, y triturarlas unos segundos en velocidad 4. Añadir la pulpa del limón sin piel ni pepitas y el azúcar.

Programar 25 minutos, temperatura 100º, velocidad 1 con el cestillo puesto en la tapa. Si lo quieres espesar más, programar 5 minutos adicionales, temperatura Varoma, velocidad 1.

Verter en tarros de cristal, cerrarlos y ponerlos boca abajo para que hagan el vacío. Dejarlos enfriar en esta posición.

Etiquetar y guardar en la despensa.

Duración: 6 meses. Si se va a sobrepasar este tiempo es mejor cocerlos al baño María.

MERMELADA DE FRESAS A LA PIMIENTA ROSA



INGREDIENTES:

550 g de fresas limpias y troceadas
200 g de azúcar
El zumo de 1/2 limón
½ cucharadita de pimienta rosa

ELABORACIÓN:

Limpiar las fresas.

Poner en un bol junto con el azúcar y dejar macerar durante dos horas, a ser posible removiendo de vez en cuando, para que suelten el almíbar.

Poner en el vaso del Thermomix y programar 20 minutos, 100º, velocidad 1. En vez del cubilete, colocar el cestillo boca abajo, para que no salte.

Pasado este tiempo, añadir el zumo de limón y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner en un mortero la pimienta rosa y dar tres o cuatro mazazos, tiene que quedar casi entera.

Incorporar la pimienta a la mezcla, remover con la espátula y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

MERMELADA DE HIGOS

INGREDIENTES:



500 g de higos.
350 g de azúcar (puede ser azúcar moreno y blanco a partes iguales).
1 limón.
1 poco de canela en polvo.

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso de la Thermomix la pulpa del limón sin piel ni pepitas, el azúcar, la canela y los higos (se pueden poner con piel o sin ella indistintamente).

Programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1 con el cestillo puesto en la tapa. Si se quiere espesar más, programar 5 minutos adicionales, temperatura Varoma, velocidad 1.

Verter en tarros de cristal, cerrarlos y ponerlos bocabajo para que hagan el vacío. Dejarlos enfriar en esta posición.

Etiquetar y guardar en la despensa. Duración: 6 meses. Si se va a sobrepasar este tiempo es mejor cocerlos al baño María.

MERMELADA DE HIGOS I



INGREDIENTES:

1 kg de higos
500 g de azúcar
Zumo de limón
Una rama de canela

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los higos limpios, con la piel y el azúcar, triturar unos segundos y dejar 2 horas en maceración junto con el limón y la canela.

Acabado el tiempo de maceración, programar 35 minutos temperatura Varoma velocidad 1.

Quitar la canela, poner en tarros y hervir al baño maría durante 20 minutos.

MERMELADA DE KIWI AL AROMA DE VAINILLA

INGREDIENTES:



500 g de kiwis, pelados
1 cucharada de zumo de limón
370 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar avainillado

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 10 segundos, velocidad 4.

A continuación programar 30 minutos, 100º velocidad 2.

Verter la mermelada en frascos de cristal, dejar enfriar y conservar en el frigorífico.

MERMELADA DE MANZANA



INGREDIENTES:

1 kg de manzanas
600 g de azúcar
1 zumo de limón

ELABORACIÓN:

Pelar y trocear las manzanas.

Echar las manzanas al vaso y triturar en velocidad 4 unos segundos.

Añadir el azúcar y el zumo del limón, y programar 30 minutos, 100º, velocidad 2.

Si queda muy líquida, programar 5 minutos más, a temperatura Varoma, velocidad 2.

Poner en tarros, cerrar y poner bocabajo para que hagan el vacío.

MERMELADA DE MANZANA I



INGREDIENTES:

1 kg de manzanas del tipo gallego (rojas y verdes)
500 g azúcar
1 sobre de Gelierfix 2:1

ELABORACIÓN:

Pelar y trocear las manzanas.

Echar en el vaso y poner a velocidad 6 para que se trituren bien. Añadir el sobre del Gelierfix mezclado con 2 cucharadas del azúcar pesado.

Poner 20 ó 25 minutos 100º velocidad 4 (el tiempo y la velocidad varían dependiendo del tipo de manzana, si está verde o madura, recordad que cuanto más madura menos pectina tiene).

Cuando resten unos 5 minutos incorporar el resto del azúcar y esperar que termine el tiempo.

Si queda muy suelta, programar temperatura Varoma unos minutos.

MERMELADA DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES:



750 gr de manzana
400 gr de azúcar
1 cucharada de canela (tamaño café)
½ cucharada de jengibre fresco picado

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la manzana y trocear durante unos segundos a velocidad 4.

Añadir el azúcar y volver a poner unos segundos a velocidad 4.

Añadir la canela y el jengibre y mezclar unos segundos a velocidad 3.

Programar 35 minutos, 100º, velocidad 2.

MERMELADA DE MELÓN

INGREDIENTES:



500 g de melón (sin pepitas ni piel)
500 g de azúcar
1 limón, sin nada de blanco

ELABORACIÓN:

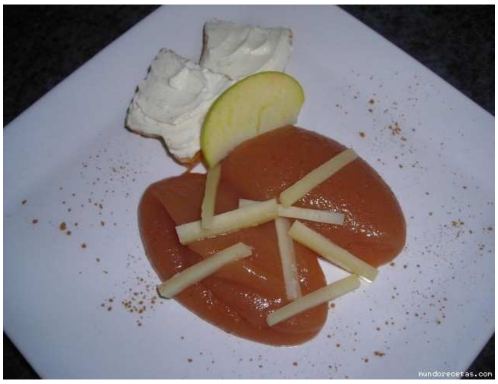
Trocear todos los ingredientes en el Thermomix 20 segundos, velocidad 6.

Si se prefiere con trocitos, programar 6 segundos, velocidad 4.

Programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando lleve 10 minutos quitar el cubilete para que evapore más líquido.

MERMELADA DE PERA Y MANZANA



INGREDIENTES:

800 g de manzana y pera
500 g de azúcar
un limón sin piel

ELABORACIÓN:

Trocear y pelar toda la fruta.

Colocar el limón en el fondo del vaso, encima la fruta y por último el azúcar.

Dar unos golpes de turbo hasta triturar.

Mantener a velocidad 5 100º durante 15 minutos y luego bajar a velocidad 4 hasta completar 30 minutos.

Enfriar, servir espolvoreado de canela.

MERMELADA DE TOMATE

INGREDIENTES:



750 g de tomates pelados y partidos
500 g de azúcar
1 limón pelado sin pepitas y sin lo blanco

ELABORACIÓN:

Echar todo al vaso y programar unos segundos a velocidad 6 para que se triture. Una vez triturado, programar 20 minutos, 100º a velocidad 3 1/2.

Una vez terminado este tiempo si queda demasiado líquida, programar unos minutos más. Verter en un bote y refrigerar.

MERMELADA DE TOMATE I



INGREDIENTES:

500 gr de tomates pelados
400 gr de azúcar
1/2 limón pelado, sin la piel blanca

ELABORACIÓN:

Poner los tomates ya pelados en el vaso del Thermomix, junto con el azúcar y el limón y triturar a velocidad 6 durante 1 minuto.

Programar 20 minutos, temperatura 100 velocidad 3. En lugar del cubilete se puede colocar el cestillo invertido para que salga más concentrada.

MERMELADA DE TOMATE CON CLAVO DE OLOR

INGREDIENTES:



700 g de tomates pelados y troceados
500 g de azúcar
6 clavos de especia

ELABORACIÓN:

Lavar los tomates y pelarlos.

Una vez pelados, trocear un poco y poner en el vaso, añadir el azúcar y unos clavos.

Programar 20 minutos a 100º, velocidad 2.

El tiempo dependerá del agua que contengan los tomates, así como de su variedad.

Pasado este tiempo, comprobar y añadir unos minutos más si es necesario.

MERMELADA DE TOMATES VERDES



INGREDIENTES:

1 kg de tomate verde
600 g de azúcar
Una vaina de vainilla abierta
3 clavos
1 limón limpio

ELABORACIÓN:

Partir los tomates por la mitad y poner en una bandeja a escurrir.

Echar al vaso del Thermomix y triturar 8 segundos en velocidad 3 ½.

Poner el azúcar, el limón, los clavos y la vainilla y programar 30 minutos, 100º velocidad 1.

Poner el cestillo invertido encima para que no salpique.

MERMELADA DE TOMATES Y PIMIENTO ROJO

INGREDIENTES:



440 g tomate maduro, sin pepitas
440 g azúcar
120 g pimiento rojo bien maduro
1 pizca de pectina de manzana (la venden en farmacias)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso 100º, velocidad 4, 30 minutos.

Retirar el cubilete y poner el cestillo invertido.

Verter en tarros de vidrio. Envasar en vacío.

Esta mermelada sirve para acompañar quesos, salazones…

PIMIENTOS CONFITADOS

INGREDIENTES:



100 g de pimiento verde
100 g de pimiento rojo
100 g de azúcar
100 g de agua
50 g de vinagre

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los pimientos y trocear 4 segundos a velocidad 3 y 1/2. Añadir el resto de los ingredientes (azúcar, agua y vinagre), y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete. Bajar los restos de las paredes del vaso con la espátula.

Sacar del vaso y dejar enfriar.

Sugerencia de presentación: Untar tostadas de pan con queso Filadelfia y después poner los pimientos.

PIMIENTOS CONFITADOS I

INGREDIENTES:



400 g de pimientos rojos
200 g de azúcar
100 g de vinagre de Módena

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los pimientos y trocear durante 5 segundos a velocidad 4.

Añadir el resto de los ingredientes (azúcar y vinagre) y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sin poner el cubilete.

Bajar restos de las paredes del vaso con la espátula.

Sacar del vaso y dejar enfriar.

PAN Y BOLLERIA

HISTORIA DEL PAN

El primer pueblo en cocinar pan fueron los antiguos egipcios, sobre el 8000 a.C.

Durante la Edad Media, era frecuente que cada señor tuviese una panadería, que en realidad era un horno público. Las amas de casa llevaban la masa que habían preparado al panadero, quien usaba el horno para cocer el pan. Con el tiempo, los panaderos empezaron a preparar sus propios productos, lo que dio lugar a numerosas picardías. Algunos panaderos tenían trampillas que permitían a un niño sustraer un poco de la masa, que luego vendía como propia. Esta costumbre terminó llevando a la famosa ley conocida como Assisa panis et cervisiæ, que estipulaba duros castigos para los panaderos a los que se sorprendía estafando. Como respuesta, los panaderos solían añadir una o más piezas de pan, tradición recogida en la expresión «docena del panadero», que es el número 13. Hoy en día al panadero se le atribuyen respetados cargos en el ámbito social como una gran persona ya que alimenta a familias de escasos recursos.

Componentes y elaboración

La harina de trigo es rica en gluten y por ello importante para crear una textura esponjosa. Es corriente también la mezcla de harinas de trigo con otros cereales pobres de gluten, incluso es habitual que se mezclen harinas de trigo de diferentes procedencias, y riqueza en gluten, para obtener harinas muy ricas destinadas a panes específicos.

Es frecuente que el pan se sazone con sal y especias (que varían dependiendo de las regiones y las costumbres) y que se le añadan otros elementos como grasas, semillas, frutas, etc. La sal no solo sirve para sazonar, además de darle sabor sirve para darle consistencia a la masa. El medio líquido de la mezcla puede también contener leche, suero, bebidas alcohólicas como el vino o la cerveza o whisky de malta e incluso mezclas avinagradas.

La proporción de agua y harina son las medidas más importantes en la elaboración de la masa del pan, al afectar a su textura y al tipo de miga. Los panaderos usan un sistema de porcentajes denominado tasa de hidratación también conocido como "porcentaje de panadero", en la que el peso de la harina representa un porcentaje de 100, el resto de los ingredientes se miden como porcentajes sobre la harina. El agua puede representar desde un cincuenta por ciento en panes ligeros, hasta un setenta por ciento en panes más artesanos. Algunos panaderos pueden llegar al ochenta por ciento de agua.

Formas

La masa se divide para obtener piezas de tamaño y forma similar con pesos bastante homogéneos o sea de igual peso, dándole posteriormente forma. El pan se elabora en multitud de formas, obedeciendo a razones tanto de utilidad (como panes en moldes cuadrados para ahorrar espacio en el horno) como religiosas o culturales (panes en forma de espiral simbolizando la forma del infinito).

Se dice que todas las grandes civilizaciones siempre han incluido el origen y elaboración de su propio queso, pan y vino, aunque también pueblos menos afamados han hecho sus aportaciones a la gran diversidad de panes.

Acción de la levadura

La elaboración del pan se hace combinando la harina y el agua con un agente, generalmente levadura, que produce la fermentación y subida de la masa, en un proceso que dura tres horas.

La levadura biológica son diversos hongos unicelulares con capacidad para realizar la fermentación de los hidratos de carbono, que actúan en el proceso generando alcohol y diminutas burbujas de dióxido de carbono e incrementando el volumen de la masa, haciéndola más ligera y porosa. La levadura influye también sobre el color de la corteza del pan.

Tradicionalmente las levaduras se incorporaban a la masa utilizando los restos de la masa del día anterior, denominada masa madre. Desde hace unos 140 años se ha identificado "saccharomyces cerevisiae" como el microorganismo que constituye la levadura y que es el mismo que produce la fermentación del vino y de la cerveza, por lo que se prepara levadura sin necesidad de tener la masa madre, haciéndola crecer y multiplicarse en medios azucarados como el zumo de uva o la melaza.

La levadura química en cambio es una mezcla de un ácido, como el cítrico o el tartárico, con un carbonato o bicarbonato, mezcla que logra los mismos efectos que la natural, la distensión de la masa por la interacción entre sus dos componentes, pero que reduce en gran medida el tiempo que requiere la acción de ésta.

El pan ácimo se compone en esencia de harina, sal y líquido sin levadura.

Horneado

Es la última fase del proceso de elaboración del pan. Se suele realizar en hornos que tradicionalmente eran de leña y que hoy son de electricidad o gas. La cocción se realiza a temperaturas comprendidas entre 210º y 250º C, según el tamaño del pan y el tipo de horno. Su duración oscila entre 12 y 16 minutos para los panes pequeños, alcanzando más de una hora para las piezas más grandes.

Además del horneado también puede cocinarse en sartén, cazuela, parrilla, en cenizas, o directamente sobre el fuego.

TIPOS DE PAN

Son tan extensas y tan variadas las clases de pan, que solo describiremos algunas de ellas.

Pan Blanco: La mejor moda

"El pan blanco es una moda funesta que introdujeron los franceses tras la Guerra de la Independencia. Antiguamente los molinos tamizaban los cereales con tamices metálicos, que permitían el paso de muchos granos, pero los galos introdujeron un tamiz de tela de seda, muy fino, que sólo dejaba pasar el gluten y el almidón y separaba los productos más nutritivos del pan.



El Pan de Cereales

El pan de cereales está compuesto por harina de centeno y harina de otros cereales, como maíz o soja. Este pan suele estar decorado con semillas, pipas, copos de avena, ajonjolí u otros ingredientes, para hacerlo más vistoso y enriquecer su sabor.



El Pan Integral

Está elaborado con harina integral. Aprovechando la riqueza de este tipo de pan en magnesio y fibras, se utiliza como laxante en personas con problemas de estreñimiento. Dentro del pan integral hay muchas variedades, como el pan integral con miel y naranja procedente de Galicia, el pan integral con avena, el pan integral con miel, uvas pasas, almendras y nueces. Lo más apropiado para la dieta es, dice Alomar, consumir pan moreno, porque el grano de trigo contiene todos los aminoácidos esenciales, las proteínas, grasas y minerales necesarios para la vida, y habría que añadirle lino, rico en lisina.

Actualmente, cuando se efectúa la molienda del trigo en la fabricación industrial del pan integral, la mayoría de fabricantes sólo usan la harina y el salvado del grano, pero no la tercerilla y el germen de trigo, que tienen un tiempo de caducidad corto.

Sin la tercerilla se pierde una parte importante de las vitaminas y proteínas del pan y, si se retira el germen de trigo, las vitaminas A, B, D y E, además de diversas proteínas, minerales y lípidos.



El Pan de Navidad

Quizá usted haya visto en época navideña, en supermercados y pastelerías un exquisito muestrario de panes con nueces y frutas cristalizadas, y se habrá preguntado por qué sólo los preparan en Navidad.

Pues bien, "el stollen", como se llama este pan en Alemania, es una especie de pastel que se prepara para mantener en la casa durante todo el mes de diciembre.

Se reparte a los niños en la novena y a los familiares o amigos que visiten la casa por esos días. Italia también tiene su pan especial para esta festividad "el

Panettone", México tiene su "Rosca de Reyes", y en otros países se acostumbra el Pan de manzana y especies, el Pan de brandy y frutas, el Pan de vainilla, el Pan de Chocolate y Nueces, en fin, la lista sería interminable, no así el propósito de brindar una exquisitez a quienes comparten la mesa en estas festividades de fin de año.



Las denominaciones del pan especial y sus características

Pan integral. Elaborado con harina integral.
Pan con grañones. Se elabora con harina integral a la que se han añadido grañones convenientemente tratados.
Pan con salvado. Elaborado con harina a la que se le añade salvado en el momento del amasado: cantidad mínima de 200 g de salvado por kg. de harina.



Pan de Viena y Pan Francés. Se trata de un pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes debe encontrarse también azúcares, leche o ambos a la vez, en la cantidad suficiente para una buena práctica de fabricación.

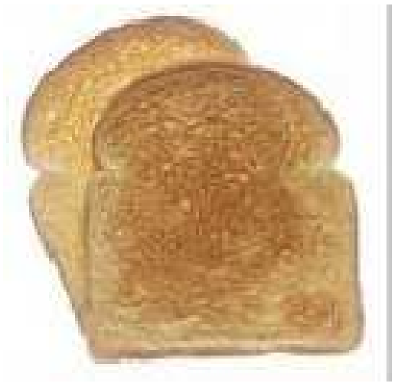




Pan glutinado. Elaborado con harina de trigo y gluten de trigo en proporciones que determinen que el contenido de proteínas referido a materia seca del producto final sea igual o superior al 25%.

Pan al gluten. Elaborado con harina de trigo y gluten de trigo en proporciones que determinen que el contenido de proteínas referido a materia seca del producto final sea igual o superior al 15% y menor del 25%.

Pan tostado. Aquel pan que después de su cocción se corta en rebanadas y se somete a un proceso de tostado y envasado. La denominación "a la brasa" únicamente se utilizará cuando la tostación se efectúe con en brasas.



Biscote. Aquel pan que después de su cocción en moldes con tapa es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado.



Colines. Los fabricados con una masa panaria que contiene la cantidad suficiente de grasa para una buena práctica de fabricación, laminada, cortada en cilindros, fermentada y horneada.



Pan de huevo. Elaborados con masa panaria a la que se ha incorporado huevo en cantidades entre 125-200 gramos por kilo de harina.



Pan de leche. En la masa panaria se ha incorporado leche en cantidades entre 50-100 gramos por kilo de harina.



Pan de pasas. Se elabora con masa panaria a la que se ha incorporado pasas en cantidades entre 500-600 gramos por kilo de harina.



Pan con pasas. En la masa panaria se han incorporado pasas en cantidades entre 100-500 gramos por kilo de harina.

Pan de miel. Se elabora con masa panaria a las que se incorpora miel en cantidades entre 100-125 gramos por kilo de harina.



Pan de otro cereal. Elaborado con harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en una proporción mínima del 51% . El pan recibe el nombre de este último cereal.

Pan enriquecido. Elaborado mediante la incorporación de harinas enriquecidas o con el empleo de sustancias enriquecidoras.

Pan de molde o americano. Aquel pan que tiene una ligera corteza blanda y que ha sido introducido en un molde para su cocción.

Pan rallado. Aquel pan resultante de la trituración industrial de pan. No se puede elaborar con restos procedentes de establecimientos de consumo.



OTRAS DENOMINACIONES. Pan bizcochado, pan dulce, pan de frutas, palillos, bastones, grisines o pan ácimo, entre otros. No se imponen límites, si bien se determina que la denominación no genere confusión al consumidor.



ALFAJORES

INGREDIENTES:



250 g de pan duro
200 g de almendras tostadas
500 g de miel
30 g de matalahúva (anís verde en grano)
40 g de ajonjolí
6 clavos
Azúcar glas para la terminación

ELABORACIÓN:

Rallar el pan en velocidad progresiva 5-7-9 y reservar.

A continuación rallar las almendras y las especias en velocidad progresiva 5-7-9.

Agregar el pan rallado, mezclar, sacar y reservar.

Poner la miel en el vaso y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 1/2.

Una vez caliente la miel, añadir la mezcla reservada y programar 30 segundos en velocidad 6. Si no se ha terminado de mezclar, repetir la operación.

Sacar la masa del vaso y poner en una fuente.

Con las manos húmedas en agua hacer los alfajores, (la forma es un poco más larga que una croqueta) y dejar enfriar. Una vez fríos, pasar por el azúcar glas y empaquetar con papel de seda de colores.

ALFAJORES DE MAICENA CON DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:



400 g de harina de maíz
100 g de harina
200 g de manteca
150 g de azúcar glas
2 cucharadas de té de polvo de hornear
2 cucharadas de té de esencia de vainilla
200 g de dulce de leche
50 g de coco rallado
6 yemas

ELABORACIÓN:

Colocar en el vaso la harina de maíz, la harina, el azúcar glas y el polvo de hornear. Mezclar los ingredientes primero con la espátula y luego unos segundos a velocidad 5.

Una vez que están mezclados homogéneamente, agregar la esencia de vainilla, las yemas y la manteca blanda.

Mezclar primero a velocidad 6, ayudándonos con la espátula ya que al no haber líquido se pega a las paredes.

Luego unos minutos a velocidad espiga, también con la espátula. Sacar del vaso.

Unir con la mano, parecerá que falta harina porque no se une del todo. Dejar una media hora reposando en la nevera cubierto con film.

Estirar la masa por porciones hasta 1 cm de espesor. (Mejor entre papel film, es más fácil de trabajar)

Una vez estirada, se puede usar el cubilete para cortarla.

Colocar los alfajores en una fuente enmantecada y enharinada.

Meter al horno precalentado a unos 180º durante 5 o 10 minutos.

Vigilar que no se pasen porque quedarían duros. La masa queda como agrietada y no muy tostada.

Ahora poner el dulce de leche que deberá estar a temperatura ambiente.

Poner la otra tapa sobre la del dulce de leche. Alrededor del borde colocar dulce de leche para que se pegue el coco rallado.

BAGELS

INGREDIENTES:



140 g de leche
15 g de levadura prensada
20 g de azúcar
250 g de harina de fuerza
5 g de aceite de girasol
15 g de mantequilla a temperatura ambiente
Para decorar:
1 huevo batido
Semillas de sésamo, amapola o sal gruesa

ELABORACIÓN:

Poner la leche y la levadura en el vaso, programar 30 segundos, 37º, velocidad 1.

Añadir el azúcar, las harinas, el aceite y la mantequilla, amasar 2 minutos a velocidad Espiga.

Sacar la masa, y dejarla reposar hasta que doble su volumen, después amasarla un poco para quitarle el aire, y formar bolas del tamaño deseado, con los dedos hacer el agujero, y agrandarlo para formar el pan.

Precalentar el horno a 230º.

Llenar una olla con agua y ponerla al fuego, en cuanto empiece a hervir echar los bagels, dos minutos por cada lado, sacar con una espumadera, escurrir en papel absorbente, y colocarlos en una bandeja de horno con una hoja de papel de hornear debajo.

Pintar con huevo batido y espolvorear con sésamo, semillas de amapola, sal, etc. Bajar la temperatura del horno a 200º y hornear 5 minutos, darle la vuelta 180º a la bandeja y hornear 5 minutos más hasta que se doren.

BAGELS I

INGREDIENTES:



170 g de leche
260 g de harina
1 sobre de levadura de panadero
3 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

Poner la leche y la sal 2 minutos a 37º, velocidad 3. Añadir la harina, el azúcar y en un pequeño hueco dejar caer la levadura. Mezclar unos segundos velocidad 3 y amasar en velocidad espiga durante 3 minutos.

Sacar la masa, tapar y cuando doble el volumen se hace los bollitos en forma de donuts.

Calentar agua y casi hirviendo y se sumergen durante un minuto para que se hinchen. Escurrir, pintar con clara de huevo y meter en el horno, a 200º unos 30 minutos.

BAGUETTES

INGREDIENTES:



300 g de harina de fuerza
300 g De harina normal
200 ml de agua
150 ml de leche
30 g de mantequilla
1 cucharada de miel
10 g de sal
2 sobres de levadura seca ó 30 g de levadura fresca

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso el agua, la leche, la mantequilla, la miel y programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 2. Añadir la levadura y batir unos segundos a velocidad 6. A continuación, echar la harina, y la sal y mezclar unos segundos a velocidad 6.

Programar 3 minutos, velocidad espiga. Cuando acabe comprobar que la masa está bien y dejar en el vaso tapado durante 30 minutos.

Sacar, amasar un poco y formar las baguettes.

Con estas cantidades, pueden salir 4 del tamaño de la bandeja del horno, por lo que se tiene que dividir la masa en 4 partes que tengan el mismo peso.

Usar la bascula del Thermomix. Una vez formadas, dejar que doblen el volumen, meter en el horno apagado, aproximadamente 1 hora.

Sacar y precalentar el horno a 200º, calor arriba y abajo. Introducir y programar 20-30 minutos, hasta que estén doradas.



BICA

INGREDIENTES:



3 huevos
210 g de azúcar
150 g de mantequilla
200 ml de nata líquida
300 g de harina
16 g de levadura de repostería

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los huevos, el azúcar y programar 5 minutos 37º velocidad 4. Añadir la mantequilla, la nata y mezclar en velocidad 5 unos segundos.

Incorporar la harina, la levadura y mezclar en velocidad 3.

Verter la masa en un molde previamente engrasado y enharinado.

Espolvorear por encima con azúcar y canela mezclados.

Hornear unos 30 minutos a 170º

BIZCO-CHEESCAKE

INGREDIENTES:



Para el cheesecake:
1 lata de leche condensada pequeña
300 g de leche entera
200 de nata
500 g de queso para untar
4 huevos
Para el caramelo:
100 g de azúcar y el zumo de ½ limón
Para la base de bizcocho:
3 huevos
90 g de azúcar
90 g de harina
1/2 cucharadita de levadura química

ELABORACIÓN:

Poner agua en un recipiente donde quepa el molde y meter en el horno (basta que el agua cubra el molde tres dedos). Mientras seguir con la preparación.

Caramelizar la base del molde con los 100 g de azúcar y el medio limón y engrasar ligeramente con aceite las paredes.

Batir los huevos con el resto de ingredientes para el cheesecake, volcar esta preparación en el molde caramelizado y proceder a preparar el bizcocho.

Batir los huevos con el azúcar, poner la mariposa y agregar al vaso los huevos y el azúcar del bizcocho y programar 5 minutos a 37º velocidad 3. Cuando termine, programar 5 minutos a velocidad 3 sin temperatura. Añadir la harina tamizada con la levadura e integrar con una lengua de goma suavemente para que no se baje. Verter delicadamente esta mezcla sobre el flan.

Colocar el molde dentro del baño maría del horno precalentado y hornear durante 1 hora. Si el bizcocho se dora pronto, poner una hoja de papel parafinado encima. Cuando acabe, dejar un rato dentro del horno apagado, sacar y dejar enfriar. Meter en el frigorífico unas horas o de un día para otro

BIZCOCHITOS DE CREMA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:



4 huevos
200 g de azúcar
130 g de crema de almendras
250 g de harina
1 sobre de levadura
100 g de aceite de girasol
Algunas almendras fileteadas y azúcar moreno
1 cucharada de Amaretto
1 molde de 24 cm o varios moldes de papel

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los huevos y el azúcar, y programar 5 minutos, 37º, velocidad 3 ½. Programar otros cinco minutos con la misma velocidad y sin temperatura. Añadir la crema de almendras y mezclar 1 minuto a velocidad 3 ½.

Incorporar el aceite, la harina, la levadura y el licor y mezclar durante 10 segundos a velocidad 2 ½.

Llenar hasta la mitad moldecitos de papel. Poner por arriba un poco de azúcar moreno y las almendras laminadas.

Poner la masa en el horno a 180º durante una media hora. Antes de sacar el bizcocho del horno, pinchar con una aguja, y si sale limpia es señal de que está bien cocido.

Al salir del horno, pincelar la superficie con un poco mas de crema de almendras, aligerada con un poquito de agua o de Amaretto.

También se puede decorar con azúcar glas.

BIZCOCHITOS DE NARANJA



INGREDIENTES:

3 huevos.
250 g azúcar.
Piel de limón rallada.
200 g de aceite oliva.
1 naranja entera.
250 g de leche.
400 g de harina.
3 sobres de gasificante para repostería (los dos colores).
Azúcar con canela para cubrir.

ELABORACIÓN:

Triturar la piel de limón. Añadir el azúcar, la naranja en trozos y los huevos. Programar 3 minutos, velocidad 4. Volver a programar 3 minutos a velocidad 4 e ir añadiendo por el bocal poco a poco el aceite y después la leche.

Añadir la harina, los sobres gasificantes y una punta de sal. Mezclar 3 segundos a velocidad 4. Acabar de remover con la espátula.

Poner en el molde untado con mantequilla. Poner encima azúcar mezclado con canela.

Hornear en horno precalentado con aire (o si es sin aire ponerlo sólo por abajo) a 180º durante 25 minutos. No abrir la puerta hasta que haya subido del todo porque si no se baja.

BIZCOCHO



INGREDIENTES:

6 Huevos
350 g de azúcar
1 vaso de leche
1 vaso de aceite (de oliva o mitad oliva y mitad girasol)
1 limón rallado
500 g de harina
1 y 1/2 sobre de levadura.

ELABORACIÓN:

Poner los huevos y el azúcar en el vaso del Thermomix y programar unos 20 segundos, velocidad 2 y ½.

Añadir los ingredientes restantes y programar un minuto a velocidad 3.

Poner la masa en un molde engrasado y meter al horno precalentado unos 45 minutos.

BIZCOCHO I

INGREDIENTES:



3 huevos
125 g de aceite
125 g de leche
250 g de azúcar
250 g de harina
1 pizca de sal
1 corteza de limón sin parte blanca
2 sobre de gaseosa azules
2 sobres de gaseosa blancos

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los huevos, la leche, el aceite, el azúcar, la piel de limón y la sal.

Programar 3 minutos a velocidad 8.

Añadir la gaseosa, la harina y mezclar 10 segundos velocidad 4.

Poner la masa en un molde previamente engrasado y enharinado y hornear a unos 170º durante 30 minutos aproximadamente.

BIZCOCHO II

INGREDIENTES:



Las medidas son la del vaso de agua
1 vaso de aceite de oliva
1 vaso de leche
1 vaso de azúcar
3 vasos de harina
1 sobre de levadura química
La raspadura de un limón
1 yogur de limón
6 huevos

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix a velocidad 4 unos segundos hasta que se quede todo bien mezclado.

Untar el molde de mantequilla y echar la mezcla.

Con el horno precalentado a 180º, hornear durante 30 minutos.

Introducir un palito y comprobar que sale limpio. Si no es así dejar otros 5 minutos.

Realizar esta operación hasta que salga limpio.

BIZCOCHO 5 GUSTOS

INGREDIENTES:



220 g de harina
100 g de coco rallado
50 ml de zumo de naranja
50 ml de zumo de limón
2 manzanas
las ralladuras de medio limón y media naranja
180 g de azúcar
1 cubilete de aceite
4 huevos
2 cucharaditas. o un sobre de impulsor (levadura, tipo royal)
Ajonjolí tostado
Azúcar glass
Sal

ELABORACIÓN:

Preparar un molde forrar la base con papel parafinado de horno y engrasarlo todo con la ayuda de una brocha.

Poner a precalentar el horno a 180º.

Separar claras de yemas.

Montar las claras con una pizca de sal, velocidad 3 ½ durante 5 minutos cuando empiecen a montar, añadir 100 g de azúcar por el brocal sin parar la maquina hasta que veamos que se ha formado un merengue firme.

Sacar, poner en una ensaladera grande y reservar.

Verter en el vaso, la harina, la levadura, el coco y el azúcar restante, programar unos segundos a velocidad. 6 para tamizar., seguidamente añadir el aceite, los zumos y las yemas, programar 10 segundos velocidad 6.

Verter este preparado sobre el merengue y con unas varilla ir integrándolo, con movimientos envolventes.

Pelar dos manzanas y echarlas al vaso del Thermomix, picar muy fino a velocidad. 4 (cuidando que no se deshagan del todo).

Agregar las manzanas junto con una cucharadita de semillas de ajonjolí y con las varillas integrar a la preparación anterior.

Verter en el molde preparado e introducir en el horno que ya tendremos precalentado a 180º poner calor arriba y abajo a los 25 minutos poner calor sólo abajo misma temperatura durante 20 – 30 minutos más hasta que esté totalmente hecho.

Dejar enfriar, y espolvorear con azúcar glas y semillas de sésamo o ajonjolí.

BIZCOCHO A LA CANELA

INGREDIENTES:



150 g de harina
150 g de azúcar
4 huevos
400 ml de nata líquida
200 ml de leche
1 sobre de levadura
1 cucharadita de canela en polvo
370 g de leche condensada

ELABORACIÓN:

Batir en el Thermomix los huevos a velocidad 2 con la mariposa. Añadir por el bocal poco a poco el azúcar hasta que se vea la mezcla cremosa.

Añadir poco a poco la harina tamizada y la levadura.

Verter la mezcla en un molde de bizcocho que previamente se ha cubierto de mantequilla y harina. Cocer en el horno precalentado a 180º durante 40 minutos.

Mezclar la leche condensada con la nata y la leche y una cucharadita de canela.

Cuando el bizcocho esté tibio, verter la leche por encima poco a poco para que la vaya absorbiendo.



BIZCOCHO CHOCOLATÍSIMO

INGREDIENTES:



4 huevos pequeños ó 3 grandes (separar las yemas de las claras)
1 yogur natural
2 medidas del yogur de azúcar
1 medida del yogur de aceite
3 medidas del yogur de harina
1 medida del yogur de cacao puro en polvo sin azúcar
50 g de chocolate derretido de postres
1 sobre de levadura química

ELABORACIÓN:

Montar las claras a punto de nieve y reservar en la nevera.

Batir las yemas con el azúcar, con la mariposa, a velocidad 2 a 37º, 2 minutos.

Añadir todos los ingredientes y mezclar a velocidad 3.

Volcar la mezcla sobre las claras montadas muy suavemente y meter en un molde previamente engrasado y espolvoreado con cacao.

Introducir en el horno a 180º durante una media hora.



BIZCOCHO CON NUECES

INGREDIENTES:



50 g de nueces
75 g de leche
25 g de azúcar
35 g de mantequilla
2 yemas de huevo
10 g de levadura prensada
2 cucharadas de agua de azahar
200 g de harina de fuerza
75 g de pasas
Sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las nueces y triturar durante 10 segundos, a velocidad 5. Reservar.

Verter en el vaso la leche, una pizca de sal, el azúcar y la mantequilla. Programar a 37º, velocidad 2 durante 1 y ½ minuto.

Agregar las yemas, la levadura y el agua de azahar y mezclar 45 segundos a velocidad 4.

Añadir la harina y mezclar de nuevo durante 20 segundos, a velocidad 6.

Añadir las pasas sin semillas y las nueces picadas. Amasar en velocidad espiga durante 2 minutos.

Poner la masa en un molde alargado. Tapar con un paño de cocina y dejar que suba el doble de su tamaño.

Calentar el horno a 200º durante 15 minutos. Barnizar la superficie de la masa con una clara.

Meter el molde al horno durante 25 minutos. Si se dora mucho a última hora cubrir con papel de horno.

BIZCOCHO CON PIÑONES

INGREDIENTES:



1 Yogurt natural
4 Huevos
220 g de harina
240 g de azúcar
110 g de aceite de girasol
2 sobres de gaseosa

Para adornar:
3 Huevos
300 g de piñones
Azúcar

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los huevos y el azúcar y programar 3 minutos a 40º velocidad 4. Volver a programar 2 minutos a la misma velocidad sin temperatura. Añadir el yogur y el aceite y batir unos segundos en velocidad 4. Añadir la harina y las gaseosas previamente mezcladas con la harina (hacerlo con un tenedor para airearla) y mezclar 5 segundos en velocidad 6.

Forrar una placa de horno con papel sulfurizado o untado con mantequilla y enharinado. Verter la masa y extenderla. Con el horno previamente precalentado a 180º, cocer la masa de 10 a 15 minutos (depende del horno). Transcurrido este tiempo sacarla del horno y dejar enfriar.

Para decorarlo, batir 3 huevos y cubrir el bizcocho. A continuación espolvorear generosamente con azúcar y cubrir con los piñones. Gratinar a temperatura suave para que se doren los piñones y que se cuaje el huevo. Retirar del horno, dejar enfriar y servir cortado en cuadrados.





BIZCOCHO CUATRO CUARTOS

INGREDIENTES:



130 g de azúcar
La piel de 1 limón
3 huevos
130 g de mantequilla
130 g de harina
3 cucharadas de levadura Royal
Un pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso muy seco el azúcar y programar unos segundos en velocidad 10. Añadir la piel de limón (sin parte blanca) y volver a programar a velocidad 10.

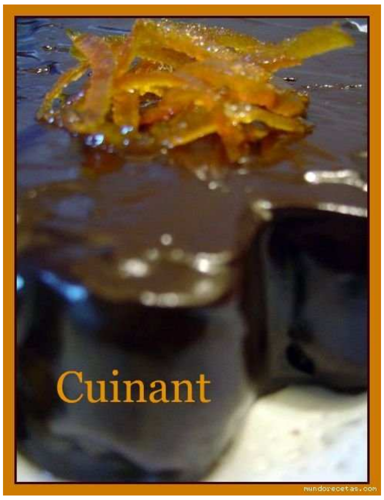
A continuación, incorporar los huevos y programar 2 minutos, 37º, velocidad 3. Añadir la mantequilla y batir 30 segundos en velocidad 3.

Por ultimo incorporar la harina, la levadura y la sal y mezclar 10 segundos en velocidad 2 y medio. Terminar de envolver delicadamente con la espátula.

Verter en un molde engrasado y enharinado e introducir en el horno precalentado a 180º durante 25 o 30 minutos.

BIZCOCHO DE ALMENDRA Y NARANJA

INGREDIENTES:



4 huevos
200 g de almendra
200 g de azúcar
1 naranja entera (piel y pulpa) de piel fina
1 taza (de las de café) de licor de naranja
1/2 sobre de levadura química
Para la cobertura:
200 g de chocolate negro, especial postres
100 g de nata
1 cucharadita de mantequilla

ELABORACIÓN:



Preparar un molde, con papel o con mantequilla, y espolvorear de harina pues es un bizcocho húmedo y es fácil que se pegue al molde.

En el vaso del Thermomix poner el azúcar y la naranja troceada y triturar en velocidad progresiva 5-7-9, 1 minuto o minuto y medio.

Bajar todo lo que se haya esparcido por la tapa, poner la mariposa y los huevos y batir a velocidad 3 1/2 durante 4 minutos.

Quitar la mariposa y añadir la tacita del licor de naranja, las almendras molidas y el 1/2 sobre de levadura. Mezclar unos segundos a velocidad 2 y terminar de mezclar con la espátula.

Hornear unos 40 minutos a 160º-170º. Si se hace con turbo a los treinta minutos pinchar para comprobar como está y si se dora demasiado poner un papel encima. Cuando esté frío desmoldar y poner la cobertura por encima.

Para hacer la cobertura poner los ingredientes en un bol al baño maría.

BIZCOCHO DE AVELLANAS CON CHOCOLATE

INGREDIENTES:

150 g de mantequilla blanda
200 g de azúcar
4 huevos
160 g de harina
2 cucharitas de levadura
Una pizca de sal
300 g de avellanas molidas
100 g de chocolate en perlas
200 g de chocolate blanco



ELABORACIÓN:

Triturar las avellanas, 5 segundos, velocidad .8. Sacar, enjuagar y secar el vaso.

Poner la mariposa en las cuchillas añadir el azúcar y la mantequilla y batir en velocidad 3 hasta que esté bien cremosa y blanca.

Ir añadiendo por el bocal los huevos uno a uno, no añadir el siguiente hasta que esté bien integrado el primero.

Cuando ya están bien integrados los huevos añadir la harina, mezclada con la levadura y la sal en 2 veces batiendo a velocidad 2. Por último añadir las avellanas.

Quitar la mariposa, terminar de integrar bien, pero con cuidado con una espátula y añadir las perlas de chocolate. Engrasar un molde de bizcocho tipo plumcake y meter al horno a 180° durante unos 55 a 60 minutos.

Sacar y dejar reposar antes de desmoldar 3 horas mínimo, envolver en film y dejar 2 ó 3 días en la nevera para reposar.

El día que se vaya a comer sacar de la nevera y cubrir con el chocolate blanco derretido.

BIZCOCHO DE CALABACIN

INGREDIENTES:



100 g nueces (puede ser 50 g de nueces y 50 g de almendras)
150 g azúcar
La piel de 1 limón (solo parte amarilla)
250 g calabacines troceados, sin pelar
3 huevos
100 g mantequilla
1 cucharadita de canela
180 g harina
1 sobre de levadura química
1 pellizco de sal
100 g de dátiles sin hueso, cortados en trocitos pequeños
100 g de pasas de Corinto maceradas en brandy

ELABORACIÓN:

Trocear las nueces con el Thermomix unos segundos a velocidad 4 (no deben quedar muy pequeñas). Reservar.

Poner el azúcar y pulverizar 1 minuto a velocidad 9.

Con la máquina en marcha, añadir la cascara de limón bien seca por el bocal y pulverizar. Añadir los calabacines y programar 25 segundos, velocidad 5. Abrir el Thermomix y bajar con la espátula los residuos de las paredes del vaso. Incorporar los huevos, la mantequilla y la canela. Programar 15 segundos a velocidad 6.

Agregar la harina, la levadura y la sal y programar 4 segundos velocidad a 2.

Añadir los dátiles troceados, las nueces y las pasas remojadas bien escurridas. Mezclar suavemente.

Colocar en un molde de corona o plum-cake la masa obtenida y hornear a 180º entre 35 a 40 minutos.

BIZCOCHO DE CALABAZA

INGREDIENTES:



170 g de harina
10 g de levadura en polvo
150 g de azúcar
20 g de piel de limón
250 g de calabaza naranja pesada sin corteza ni pepita
3 huevos de 62-72 g
Una pizca de sal
20 g de canela en polvo
70 g aceite de oliva virgen extra
50 g de brandy
100 g de pasas de Corinto
100 g de nueces
Azúcar glas para decorar
Un molde tipo plum cake o similar

ELABORACIÓN:

Con el vaso bien seco, volcar la harina y la levadura y mezclar 30 segundos a velocidad 3 para que la levadura quede repartida y la harina tamizada. Sacar y reservar.

Poner ahora en el vaso el azúcar y triturar a velocidad máxima para hacerlo glas. A continuación añadir la piel del limón y triturar también a velocidad máxima hasta que no queden trocitos. Bajar con la espátula todo lo que se haya quedado adherido a las paredes y a la tapa del vaso.

Retirar la corteza de la calabaza, así como las pepitas, cortar a trozos y volcar encima del azúcar. Triturar a velocidad 6 el tiempo que haga falta (sobre 1 minuto) para que desaparezca, bajando a continuación todo lo que se ha quedado esparcido por las paredes y la tapa.

Colocar la mariposa en las cuchillas, añadir los huevos y batir en frío durante 6 minutos en velocidad 4 para que queden espumosos.

Mientras, poner a precalentar el horno a 170º. Poner también las pasas a macerar en el brandy (se pude hacer en el microondas a potencia máxima durante un minuto).

Retirar la mariposa y añadir la pizca de sal, la canela y el aceite, mezclar durante 10 segundos a velocidad 4. Bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Añadir el brandy de la maceración y mezclar sólo con la espátula.

Por último, incorporar la harina mezclada con la levadura, programando 4 segundos a velocidad 4. Si se viera algo de harina sin mezclar programar 1 ó 2 segundos más a la misma velocidad.

Volcar la masa en el molde y esparcir uniformemente por la superficie primero las pasas y después las nueces para que no se vayan al fondo durante el horneado, hundiéndolas ligeramente con la espátula para que queden escondidas dentro de la masa del bizcocho, pero en la superficie. Durante la cocción irán bajando.

BIZCOCHO DE CANELA, MIEL Y MANZANA

INGREDIENTES:



3 huevos
180 g de mantequilla
2 - 3 manzanas reinetas
200 g de azúcar
2 cucharaditas de canela
300 g de harina
1 sobre y un poco más de levadura química, Royal (la del sobre rojo)
1 pizca de sal
Un chorrito de miel
1 puñado de nueces

ELABORACIÓN:

Encender el horno y ponerlo a 200º, poniendo calor arriba y abajo. Al meterlo, bajar a 180º.
Mientras trocear en el vaso del Thermomix las manzanas peladas, sin triturar del todo. (Que queden trocitos pequeños), con el azúcar. Añadir los huevos y la mantequilla en pomada (blandita), el chorrito de miel y la sal, a velocidad 3 y mezclar con las manzanas, durante unos segundos. Añadir la harina, la levadura y la canela, y mezclar todo bien a velocidad 4, hasta que quede una mezcla homogénea.
Echar la masa en el molde engrasado y enharinado; si es de silicona no es necesario. Adornar con nueces por encima.
Poner en el horno y bajar la temperatura a 180º unos 30-35 minutos. A los quince minutos o así, mirar por si hace falta cubrirlos con papel albal, para que no se doren demasiado, pinchar con una aguja para comprobar si está hecho. Si sale limpia, ya está bien cocido.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



150 g de azúcar
1 huevo y 2 yemas
200 g de chocolate negro de postres
1 cubilete de leche
100 g mantequilla
1 yogur natural
1 sobre o 2 y 1/2 cucharaditas de levadura Royal
1 pellizco de sal
220 g de Harina

ELABORACIÓN:

Meter el chocolate partido en el vaso. Pulverizar el chocolate unos segundos (dependerá de la marca) en velocidad turbo.

Añadir los huevos, la leche y el azúcar. Programar 1 minuto a 50º y velocidad 4. Añadir la mantequilla y el yogur. Mezclar todo en velocidad 4 unos segundos.

Incorporar la harina, la sal y levadura y mezclar todos 6 segundos a velocidad 5. Verter la mezcla en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina y hornear a 180º durante 30 minutos aproximadamente.
Adornar con azúcar glas si se quiere.

NOTA: En vez de 1 huevo y 2 yemas, se pueden poner 2 huevos y en vez de mantequilla, se puede poner margarina o aceite de girasol, aunque pierde un poco de sabor y textura








BIZCOCHO DE CHOCOLATE I

INGREDIENTES:



4 huevos (pesar sin cáscara)
El mismo peso de los huevos, de azúcar
El mismo peso de aceite de girasol
El mismo peso de harina
200 g de chocolate en polvo a la taza
200 g de nata líquida
1 cucharadita de azúcar avainillado
1/2 sobre levadura química
80 g chocolate postres

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno, calor sólo por abajo, a 250º.

Trocear el chocolate en trozos grandes, 2 segundos velocidad 6. Reservar.

Sin lavar el vaso, poner la mariposa en las cuchillas, añadir el azúcar y los huevos, y programar 5 minutos a 37º, velocidad 3 ½. Al terminar el tiempo, programar otros 3 minutos a la misma velocidad, sin temperatura. Añadir el aceite y mezclar 10 segundos velocidad 3. Añadir el cacao en polvo y la nata y mezclar 15 segundos velocidad 3. Añadir el azúcar avainillado, la harina y la levadura. Mezclar 15 segundos velocidad 2 ½. Quitar la mariposa y terminar de envolver con la espátula.

Echar un poquito de harina sobre los trozos de chocolate, para que no se vayan al fondo al hornear, e introducir en la mezcla. Reservar los trozos más grandecitos para poner encima del bizcocho. Mezclar con la espátula con movimientos envolventes.

Verter en un molde engrasado, repartir los trocitos reservados por encima de la mezcla, bajar el horno a 180ºC calor arriba y abajo, y hornear unos 40-45 minutos, según el horno.

BIZCOCHO DE CLARAS

INGREDIENTES:



8 ó 9 claras de huevo (30 g más o menos)
Zumo de 1 limón y la piel fina (sólo la parte amarilla)
150 g de harina de arroz
100 g de maicena
300 g de azúcar
1 sobre doble de gasificante
100 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Pesar la harina y reservar.

Poner en el vaso del Thermomix limpio y seco, el azúcar y pulverizarlo durante 1 minuto en velocidades 5-7-9 progresivo. Añadir la piel del limón y repetir la operación.
Añadir la mantequilla y el zumo y programar 1 minuto 40º velocidad 3 (Se puede sustituir la mantequilla por aceite, en ese caso no se pone temperatura). Sacar y reservar.

Con el vaso bien limpio y seco poner la mariposa, y echar las claras, un pellizco de sal y unas gotitas de limón y programar 1 minuto por clara en velocidad 3 1/2, sin poner el cubilete.

Cuando pare la máquina, programar la misma velocidad (3 1/2) añadir la mezcla lentamente, sin mariposa.

Mezclar el gasificante con la harina y añadir al vaso. Programar 6 segundos en velocidad 5.

Verter la mezcla en un molde engrasado y enharinado y al horno a 180º (calor abajo) 30 minutos.

BIZCOCHO DE COCO

INGREDIENTES:



200 g de harina
200 g de azúcar
100 g de coco rallado (reservar un poco para adornar)
4 huevos
1 sobre de levadura química en polvo
Para el almíbar:
200 g de agua
100 g de azúcar
50 g de licor (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y verter en el vaso los huevos y el azúcar. Programar 5 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Acabado el tiempo, sin programar temperatura, dejar la máquina otros 5 minutos en velocidad 3. De este modo queda más esponjoso el bizcocho.

Incorporar la harina, la levadura y el coco y programar 10 segundos en velocidad 3.

A continuación, verter esta mezcla en un molde de corona, previamente engrasado con mantequilla.

Introducir en el horno previamente precalentado y hornear a 180º hasta que al pincharlo con un palillo éste salga limpio (unos 25-30 minutos aproximadamente).

Lavar bien el vaso, y poner en él los ingredientes del almíbar. Programar 4 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

Una vez horneado el bizcocho, desmoldar, bañar con el almíbar, y espolvorear con el coco que se ha reservado.

BIZCOCHO DE FRESAS

INGREDIENTES:



4 huevos
220 g de azúcar
250 g de harina
1 sobre de Royal
50 g de aceite de girasol
50 g de yogur natural
100 g de licuado de fresas naturales*
100 g de fresas naturales partidas al medio (para decorar)
1 cucharadas de miel

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, echar los huevos y el azúcar, programar 6 minutos, 50º, velocidad 3.

Añadir el aceite, el yogur y el licuado y programar 30 segundos, velocidad 3.

Incorporar la harina con la levadura y programar 6 segundos, velocidad 3. Quitar la mariposa.

Echar la mezcla en un molde para horno y hornear a 180º durante 30-35 minutos, en horno precalentado.

Sacar y dejar refrescar, adornar con las fresas. Unir la miel con unas cucharadas de agua y pintar las fresas para darles brillo....

*Para el licuado: antes de hacer la masa del bizcocho, lavar y trocear las fresas, echarlas en el vaso y batir en velocidad 6 durante 1 minuto. Reservar, y sin lavar el vaso proceder a preparar el bizcocho.

BIZCOCHO DE GALLETAS Y CACAO DE DESAYUNO

INGREDIENTES:



4 huevos
20 galletas
1 vaso de cacao para desayuno
150 g de azúcar
150 g de aceite
200 g de leche
1 sobre de levadura química

ELABORACIÓN:

Pulverizar las galletas en velocidad progresiva 5-10.

Añadir el resto de ingredientes y mezclar bien 20 segundos velocidad 6.

Verter la mezcla en un molde apto para microondas. Cocinar a máxima potencia durante 15 minutos.

Dejar reposar 5 minutos dentro del microondas.

BIZCOCHO DE HORMIGAS

INGREDIENTES:



200 g de nata liquida
4 huevos
190 g de azúcar
1 sobre de azúcar avainillado
250 g de harina
1 sobre de levadura química
½ vaso de hormigas (fideos de chocolate)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix por el orden indicado en los ingredientes (menos las hormigas) y batir durante 50 segundos en velocidad 6.

Terminar de incorporar bien la harina con la espátula, añadir las hormigas y mezclar bien.

Verter la masa en un molde previamente engrasado y hornear durante 50-60 minutos, a 180º.

BIZCOCHO DE LA MAMMA MARÍA



INGREDIENTES:

4 huevos
200 g de aceite
300 g de leche
500 g de azúcar
La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)
450 g de harina
2 sobres de levadura
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º en "Turbo" y mientras, poner en el Thermomix todos los ingredientes menos la harina, la levadura y la sal.

Programar 3 minutos en velocidad 6. Cuando termine echar la harina, la levadura y la sal. Mezclar con 3 ó 4 golpes de "Turbo".

Verter el contenido en un molde grande previamente engrasado en aceite.

Meterlo en el horno cuando éste haya alcanzado los 180º de temperatura, durante 30 ó 40 minutos.

Si se pone en un molde de corona grande se hornea mucho antes.

BIZCOCHO DE LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES:



370 g de leche condensada
200 g de nata líquida
El zumo de dos naranjas
120 g de azúcar
3 huevos
300 g de harina
Un sobre de levadura química

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso la nata y la leche condensada. Mezclar unos segundos a velocidad 3. A continuación, sin parar la máquina, ir añadiendo los huevos, uno a uno y finalmente el zumo de naranja. Echar la harina con la levadura y mezclar unos 12 segundos a velocidad 6.

Verter la mezcla en el molde y meter al horno precalentado a 180º (calor arriba y abajo) durante una hora, aproximadamente.

A mitad de cocción, si está bastante dorado, tapar con papel de aluminio. Pinchar con una aguja para comprobar que está en su punto.

BIZCOCHO DE LIMON

INGREDIENTES:



Ralladura de 2 limones
200 g de harina con levadura incorporada
2 yogures naturales cremosos
180 g de azúcar
3 claras de huevo
3 yemas de huevo
Para el almíbar:
Zumo de 3 limones
Cáscara de 1 limón
250 g de azúcar
150 g de agua

ELABORACION:

Colocar la mariposa y montar las claras con una pizca de sal a punto de nieve durante 2 minutos, temperatura 50º, velocidad 3 ½. Reservar.

Mezclar los yogures con el azúcar y la ralladura de los limones, a velocidad 6. Incorporar la harina y las yemas y mezclar 30 segundos, velocidad 6.

Retirar a un recipiente e incorporar con cuidado, con la espátula, el merengue reservado.

Verter en un molde y hornear 40 minutos a 180º en horno caliente.

Mientras, sacar la cáscara del otro limón con un pelador, extraer el zumo de los limones y colar. Añadir el azúcar, la cáscara del limón y el agua. Programar 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 sin cubilete. Deja templar.

Una vez el bizcocho esté cocido, retirar del molde. Colocarlo sobre un plato o fuente, pinchar con una puntilla varias veces y cubrir con el almíbar. Recuperar el almíbar del plato y volver a humedecer con el almíbar restante. Meter en la nevera y dejar enfriar toda la noche antes de servir.

BIZCOCHO DE LIMON I

INGREDIENTES:



1 yogurt natural o de limón
1 medida del vaso del yogurt de aceite
2 medidas del vaso del yogurt de azúcar
3 medidas del vaso del yogurt de harina
1 sobre de levadura de repostería
Ralladura de un limón
1 cucharadita de esencia de limón (opcional para intensificar el sabor)
1 chorrito de Moscatel
3 huevos

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes, en el mismo orden, en el vaso del Thermomix. Programar 2 minutos velocidad 5.

Echar la mezcla en un molde enharinado (primero mantequilla y después la harina).

Espolvorear por la superficie azúcar.

Meter al horno precalentado a 180º durante 30 minutos.

Para comprobar que está hecho, introducir una brocheta y si sale limpia lo quitamos del horno. Dejar enfriar antes de desmoldar.

Decorar con azúcar glas.



BIZCOCHO DE MANGO

INGREDIENTES:



200 g de puré de mango
400 g de azúcar
360 g de harina
100 g de aceite girasol
1 sobre de levadura
Ralladura de limón
6 huevos

ELABORACION:

Batir los huevos con el azúcar, programando 1 minuto a velocidad 3.

Añadir el puré de mango, a velocidad 3, sin programar tiempo y luego la ralladura de limón, el aceite y por último la harina con la levadura mezclada.

Preparar un molde de bizcocho untado con aceite, y hornear a 170 º.

Acompañar con crema inglesa, arándanos, etc.

BIZCOCHO DE MANZANA

INGREDIENTES:



240 g de azúcar
1 manzana
3 huevos
La ralladura de ½ limón
120 g de aceite de girasol
125 g de nata para cocinar o un yogurt natural
270 g de harina
Un sobre de levadura
Una pizca de sal
Margarina y harina para el molde

ELABORACIÓN:

Encender la parte de abajo del horno a 160º para que empiece a calentarse (30 minutos antes de introducir el bizcocho).

Poner en el vaso el azúcar, los huevos, la manzana pelada y cortada a trozos grandes y la ralladura de ½ limón. Programar 3 minutos a 37º, Velocidad 5.

Seguidamente añadir el aceite y la nata o yogurt. Mezclar unos segundos a velocidad 2 ½.

Añadir la harina, el sobre de levadura y la pizca de sal. Mezclar 15 segundos a velocidad 2 ½

Acabar de remover con la espátula y colocar en el molde engrasado y enharinado.

Hornear durante una ½ hora. Cuando lleve unos 20 minutos, pinchar y comprobar si está horneado.

BIZCOCHO DE MASCARPONE Y LICOR DE CREMA CATALANA

INGREDIENTES:



4 huevos
200 g de azúcar
1 tarrina de queso mascarpone
100 g de licor de crema catalana
80 g de aceite de girasol
200 g de harina
1 sobre de levadura química en polvo
1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Separar las yemas y las claras. Montar éstas últimas con la mariposa y a velocidad 3 ½ y reservar.

Sin lavar el vaso y con la mariposa, echar el queso, las yemas y el azúcar. Remover 30 segundos a velocidad 3. Añadir el aceite, el licor y remover 15 segundos, velocidad 3. Incorporar la harina, con una pizca de sal y la levadura.

Mezclar durante 10 segundos a velocidad 2 y terminar de envolver con la espátula. Unir esta mezcla a las claras que teníamos reservadas, con movimientos suaves. Engrasar un molde de 24 centímetros o 26 centímetros de diámetro, volcar la mezcla y hornear a una altura media, durante unos 30 minutos

Notas: Los bizcochos con claras montadas son "traicioneros" en el horno, pueden subir mucho y luego bajar. Al meter el molde, dejar solo calor abajo durante unos diez minutos, para que no se "asuste" la masa y luego poner también calor arriba, cuando se vea que ha subido planito, hasta el final de la cocción.

BIZCOCHO DE MIEL

INGREDIENTES:



3 huevos
250 g de harina
150 g de miel
150 ml de leche
150 g de aceite de girasol
50 g de azúcar
1 sobre de levadura química

ELABORACIÓN:

Separar las yemas de las claras.

Poner la mariposa y batir las claras con una pizca de sal, 3 minutos, 37º velocidad 3 1/2. Cuando termine volver a poner 3 minutos, velocidad 3 1/2 pero sin temperatura. Sacar y reservar.

Sin quitar la mariposa añadir la miel y el azúcar. Batir 1 minuto, 37º, velocidad 2. Cuando termine añadir las yemas y batir 3 minutos velocidad 3 1/2 Añadir ahora la leche y el aceite de girasol, mezclar 1 minuto a velocidad 3.

Tamizar la harina y la levadura y mezclar 2 segundos, velocidad 4. Terminar de mezclar con la espátula.

Ahora mezclar con las claras montadas, muy despacio, con movimientos envolventes para que no se bajen.

Poner en un molde de unos 26 centímetros engrasado y hornear a 170º ó 180º, durante 30 ó 40 minutos.

BIZCOCHO DE MOKA

INGREDIENTES:



6 huevos
6 cucharadas de azúcar
6 cucharadas colmadas (180g) de harina tamizada
una cucharada de cacao
una cucharada de café instantáneo
algo más de medio cubilete de aceite
una pareja de sobres gasificantes (uno de cada)
una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Colocar la mariposa y batir los huevos con el azúcar durante 6 minutos velocidad 3 temperatura 37º.

Cuando termine el tiempo programar 6 minutos más sin temperatura. Añadir una cucharada de cacao y otra de café instantáneo, mezclar unos segundos a velocidad 4.

Añadir algo más de medio cubilete de aceite y mezclar otra vez.

Añadir la harina, una pareja de sobres gasificantes (solo uno de cada) y una pizca de sal, todo ello tamizado.

Mezclar de nuevo, terminar la mezcla con la espátula verter en el molde engrasado.

Meter en el horno, que estará precalentado a 160º unos 30 minutos, comprobar si está hecho y sacar cuando empiece a separarse del borde.

BIZCOCHO DE NARANJA



INGREDIENTES:

220 g de harina Bizcochona
250 g de azúcar
100 g de mantequilla en pomada
125 g de yogur natural
2 huevos
1 naranja pelada en gajos
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Mezclar la naranja con el azúcar 8 segundos a velocidad 6-8. Añadir el resto de los ingredientes y programar 20 segundos a velocidad 6.

Verter ésta masa en un molde engrasado y hornear unos 40 minutos a 170º en horno caliente hasta que esté totalmente cocinado y con color dorado.

Retirar y una vez frío, poner brillo con un poco de mermelada de naranja

BIZCOCHO DE NARANJA I

INGREDIENTES:



150 g de azúcar pulverizada
3 huevos medianos
1 naranja de zumo
100 g de mantequilla o aceite suave
1 yogurt natural o 100 g de leche
1 sobre doble de gasificante
200 g de harina de maíz

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar, 30 segundos a velocidad 9.

Añadir los huevos y la naranja con piel, bien lavada y partida en trozos. Triturar 30 segundos velocidad 9 y, a continuación, 1 minuto 37º velocidad 1 Agregar el resto de los ingredientes y batir unos segundos velocidad 4.

Echar la mezcla en un molde engrasado y meter a horno precalentado a 180º, durante 30 minutos aproximadamente.



BIZCOCHO DE NARANJA CON COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



1 naranja entera de piel fina
150 g de azúcar
3 huevos
70 g de aceite 0'4º
170 g de harina
1 sobre de levadura
Nueces
1 tableta de chocolate de fondant
Para el glaseado:
50 g de zumo de naranja
150 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Triturar la naranja con el azúcar 2 minutos en velocidad 5. Poner la mariposa y añadir los huevos. Programar 4 minutos, 37º, velocidad 2 1/2. Añadir el aceite y programar 10 segundos a velocidad 2 1/2.

Quitar la mariposa y añadir la harina con la levadura y las nueces 6 segundos, velocidad 5. Poner en un molde engrasado y al horno a 180º unos 30 minutos.
Poner en el vaso 50 g zumo de naranja y 150 g azúcar. Programar 4 minutos, temperatura 100º y velocidad 4. Bañar con él el bizcocho.

Cuando este frío el bizcocho, fundir el chocolate en el microondas con una cucharada grande de manteca de cerdo y bañar el bizcocho con el chocolate fundido.

BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:

100 g chocolate negro con trocitos de naranja
Ralladura de una naranja
El zumo de esa naranja
1 yogurt natural
1 medida de yogurt de aceite
3 medidas de harina
2 medidas de azúcar
3 huevos
1 sobre de levadura
Un chorrito de brandy



ELABORACIÓN:

Batir los huevos con el azúcar 3 minutos velocidad 3 1/2. Incorporar el yogurt, la ralladura y el zumo de naranja y el aceite. Mezclar a velocidad 3 unos segundos. Añadir la harina con la levadura y mezclar a velocidad 6 unos segundos más.

Verter la masa en un molde de cake previamente engrasado y enharinado y reservar casi la mitad de ella para mezclar con el chocolate.

Deshacer el chocolate con una nuez de mantequilla en el microondas o al baño maría, echarle un chorrito de brandy y revolver bien. Verter sobre la mitad que teníamos reservada, mezclar bien y echar por encima de la masa que ya está en el molde.

Para conseguir el efecto marmolado coger un cuchillo e ir haciendo eses en la masa de una punta a otra. Cocer en el horno precalentado a 180º.

BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE I

INGREDIENTES:



220 g de harina bizcochona
250 g de azúcar
100 g de mantequilla en pomada
125 g de yogur natural
2 huevos
1 naranja pelada en gajos
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Mezclar la naranja con el azúcar y programar 8 segundos en velocidad 6-8.

Añadir el resto de los ingredientes y programar 20 segundos en velocidad 6.

Verter esta masa en un molde engrasado y cocinar unos 40 minutos a 170º en horno caliente hasta que esté totalmente cocinado y con color dorado.

Retirar y, una vez frío, dar brillo con un poco de mermelada de naranja.

Fundir en el microondas 125 g de chocolate. Una vez que este fundido, añadir la mantequilla y remover bien.

Cubrir la tarta con la cobertura y a la nevera para que esta se endurezca.

BIZCOCHO DE NARANJA Y SEMILLAS DE AMAPOLA

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
40 g de semillas de amapola
185 cl de leche tibia
200 g de azúcar
250 g de harina
185 g de mantequilla pomada
3 huevos
1 sobre de levadura
Piel rallada de 1 naranja
Naranja confitada
Para la cobertura de chocolate:
100 g de chocolate para postres
20 g de mantequilla
50 g de nata líquida 35%

ELABORACIÓN:

Calentar ligeramente la leche en el microondas y dejar las semillas de amapola en infusión, al menos 15 minutos.

Poner la piel de la naranja (quitando la parte blanca) en el vaso y pulverizar unos segundos a velocidad 5-7-9 progresivo.

Añadir los huevos y el azúcar. Programar 2 minutos, 37º en velocidad 3.

Incorporar la mantequilla y la leche con las semillas y mezclar unos segundos a velocidad 4.

Echar la harina tamizada y la levadura y mezclar con unos golpes de turbo. Precalentar el horno a 175º.

Poner la mezcla en un molde engrasado con mantequilla y harina, añadir trocitos de naranja confitada cortada a trozos pequeños y dejar reposar unos 30 minutos.

Hornear unos 40 minutos.

Una vez tibio, desmoldar y colocar sobre una rejilla.

Para la cobertura, calentar en el microondas la nata líquida junto con la mantequilla. Añadir el chocolate e ir removiendo hasta que quede todo bien integrado.

Bañar el bizcocho con la crema de chocolate y dejar enfriar antes de emplatar.



BIZCOCHO DE PLÁTANOS

INGREDIENTES:



250 g de plátanos maduros
200 g de azúcar
4 huevos
1 pizca de sal
70 g de aceite de girasol
200 g de harina
1 sobrecito de levadura en polvo
Azúcar glas para espolvorear

ELABORACIÓN:

Triturar los plátanos con el azúcar y la pizca de sal a una velocidad media (5-6). Añadir los huevos y colocar la mariposa en las cuchillas. Batir durante 4 minutos a velocidad 1.

Añadir el aceite y mezclarlo con la pasta anterior a una velocidad mínima (1-2). Añadir la harina mezclada con la levadura y mezclar a velocidad 3 y ½ durante 10 segundos.

Terminar de envolver con la espátula.

Hornear 30-40 min a 170º -180º hasta que esté cocido en su interior.

El bizcocho sale de color oscuro.

BIZCOCHO DE QUESITOS

INGREDIENTES:



4 huevos -separadas las claras de las yemas-
1 yogur natural
110 g de aceite de girasol
200 g de azúcar
3 quesitos en porciones
220 g de harina
1 sobre de levadura de repostería
Un pellizco de sal
Mantequilla y harina para el molde

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º. Untar un molde con mantequilla y espolvorear de harina.

Tamizar la harina con la levadura y reservar hasta su utilización. Poner la mariposa en las cuchillas y echar en el vaso las claras con un pellizco de sal. Programar 4 minutos, velocidad 3, -si se añaden unas gotas de zumo de limón o de vinagre montan mejor sin afectar al sabor-

Cuando estén bien montadas, retirarlas del vaso y reservarlas.

Retirar la mariposa, limpiar y secar el vaso y echar en él el resto de los ingredientes excepto la harina y la levadura. Programar 3 minutos en velocidad 3. Añadir la mezcla de harina y levadura. Programar 15 segundos en velocidad 3.

Poner esta mezcla en un cuenco amplio y añadirle las claras montadas, removiendo de arriba abajo con movimientos envolventes hasta que estén bien integradas.

Hornear a 180º durante 35 ó 40 minutos.

Para comprobar si está cocido pincharlo con una aguja. Si sale limpia, el bizcocho estará en su punto.

BIZCOCHO DE YOGUR

INGREDIENTES:



4 huevos
3 medidas de yogur de harina
2 medidas de yogur de azúcar
1 medida de yogur de aceite de girasol
1 sobre de levadura
1 yogur de limón

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno al máximo.

Poner la mariposa, echar las claras un pellizco de sal y programar 4 minutos a 37º, velocidad 3 ½. Una vez terminado el tiempo volver a poner velocidad 3 ½ y echar el azúcar. Batir unos segundos.

Con la máquina en velocidad echar primero las yemas, previamente batidas, dejando que se mezclen bien, como 10-20 segundos. Después el yogur y dejar el mismo tiempo. Colocar el cubilete (bocabajo) y con la máquina en la misma velocidad (velocidad 3) ir echando el aceite poco a poco para que emulsione. Dejar unos 30 segundos, justo el tiempo de medir la harina y mezclarla con la levadura. Parar la máquina y echar la harina junto con la levadura y programar 10 segundos a velocidad 3. Si no se ha incorporado la harina del todo, terminar de mezclar con la espátula.

Verter sobre un molde y meter en el horno (en el medio) y con las dos resistencias (la de arriba y la de abajo) a 160-170ºC durante 35 minutos. Pinchar y si sale limpio, listo, sino dejar 5 minutos más.

El azúcar glas por encima que tapa imperfecciones y a la hora de comerlo se agradece. Pero cuando esté tibio, no en caliente.








BIZCOCHO DE YOGUR CON FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:



3 huevos
1 yogur natural
½ medida de aceite
2 medidas de azúcar
3 medidas de harina (no llenas)
3 cucharaditas de las de café de levadura en polvo
El zumo de medio limón
Mantequilla para engrasar el molde
1 sobre de café soluble
Unas uvas pasas sin semillas
Unas nueces troceadas
Unos dátiles sin hueso y troceados
Un chorro de kirsch



*La medida indicada es el vaso de yogur.

ELABORACIÓN:

Poner las uvas pasas y los dátiles a remojo con el kirsch Untar el molde con mantequilla y espolvorear con harina.

Separar las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve programando 4 minutos a velocidad 3 ½ con la mariposa puesta.

Sacar las claras. Añadir las yemas con cuidado para que no se bajen. Añadir el azúcar y seguir batiendo con cuidado. Poner el sobre de café soluble tal cual sin diluir en nada. Añadir el yogur, el aceite y el zumo de limón. Mezclar bien e ir agregando poco a poco la harina con la levadura.

Pasar las uvas y los dátiles por harina y añadir al preparado anterior.

Verter la mezcla en el molde y meter en el horno a 160º aproximadamente durante 30 minutos.

BIZCOCHO DE YOGUR DE COCO

INGREDIENTES:

2 medidas de yogur de azúcar (220 g)
3 medidas de yogur de harina de repostería (330 g)
1 sobre de levadura de repostería o 3 sobres dobles de gaseosas
1 pizca de sal
3 huevos
50 g de coco
2 yogures de coco
100 ml de aceite de girasol



ELABORACIÓN:

Echar en el vaso el azúcar, el coco rallado, la levadura, y la sal, y pulverizar 20 segundos, velocidad 5-10 progresiva. Sacar y reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas, echar los huevos, programar 2 minutos a temperatura 37º, velocidad 3 y ½.

Añadir los yogures y el aceite, y programar 2 minutos a velocidad 3 y ½ (sin temperatura).

Quitar la mariposa, añadir la mezcla reservada y los demás ingredientes, y mezclar 15 segundos a velocidad 3.

Terminar de mezclar con la espátula.

Echar la mezcla en un molde, meter al horno precalentado a 180º unos 35-40 minutos aproximadamente.

Desmoldar cuando esté frío. Se puede espolvorear con coco rallado.

BIZCOCHO DE YOGUR Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:



200 g de chocolate (leche, puro,...)
3 huevos
1 yogurt natural
1 medida de yogurt de harina
1/2 medida de yogurt de azúcar
1/2 medida de yogur de aceite de girasol
1 sobre de levadura
Mantequilla y harina para el molde

ELABORACIÓN:

Triturar el chocolate a velocidad 7, durante 10 segundos; a continuación programar 37º, 4 minutos y velocidad 3.

Añadir los 3 huevos, el azúcar, el yogurt, el aceite y programar 2 minutos, 37º, velocidad 3.

Por último añadir la harina y la levadura, mezclar 10 segundos a velocidad 2 y 1/2. Terminar de envolver con la espátula.

Echar la mezcla en un molde engrasado y enharinado y meter en el horno 30 minutos a 180º.

Desmoldar y adornar con azúcar glas.



BIZCOCHO DE ZANAHORIA

INGREDIENTES:



300 g de almendra cruda (marcona)
200 g de azúcar
La piel de un limón
300 g de zanahorias peladas
4 huevos
80 g de harina de fuerza
1 sobre de levadura química
1 pellizquito de sal
Azúcar glas para decorar

ELABORACIÓN:

Rallar las almendras introduciéndolas en el vaso y programando 15 segundos, velocidad 6. Verter en un recipiente y reservar.

Sin lavar el vaso, agregar el azúcar y la piel del limón, programar 30 segundos a velocidad progresiva 5- 7- 9. Añadir las zanahorias y programar 20 segundos a velocidad 6. Incorporar los huevos, la harina, la levadura, el pellizquito de sal y las almendras reservadas, mezclar 6 segundos a velocidad 3.

Mezclar suavemente con la ayuda de la espátula.

Untar con mantequilla un molde.

Hornear en horno precalentado a 180º durante unos 40 ó 45 minutos. Desmoldar en rejilla y espolvorear con azúcar glas antes de servir.



BIZCOCHO DE ZANAHORIA Y ALMENDRA

INGREDIENTES:



100 g de almendras
150 g de zanahoria
4 huevos
200 g de azúcar
150 g de harina
1/2 sobre de levadura
180 g de mantequilla
Harina y mantequilla para el molde

ELABORACIÓN:

Trocear las almendras y reservar. Hacer lo mismo con las zanahorias.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir la mantequilla junto con el azúcar. Programar 3 minutos, velocidad 1 y 1/2. Luego, añadir los huevos uno a uno, para ello programar 1 minuto y medio a la misma velocidad y en ese tiempo ir añadiendo los huevos.

Quitar la mariposa de las cuchillas, añadir las zanahorias y las almendras reservadas y programar 15 segundos a velocidad 3 y 1/2. Añadir la harina con la levadura y programar 6 segundos a velocidad 3 y 1/2. Terminar de mezclar con la espátula.

Untar el molde con la mantequilla y la harina .Poner en él la mezcla, e introducir en el horno precalentado durante 35 minutos, a 180º. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas si se desea.

BIZCOCHO ESPONJA DE LIMÓN

INGREDIENTES:



200 g de margarina
250 g de harina
200 g de azúcar
5 huevos
1 sobre de levadura de repostería
1 pellizco de sal
La ralladura de 5 limones
El zumo de esos 5 limones
150gr de azúcar glas

ELABORACIÓN:

Enmantequillar y enharinar un cake de los grandes (28 ó 30cm) y mientras preparar la mezcla del bizcocho, dejar el molde en el congelador.

En el vaso, poner la margarina y el azúcar, batir a velocidad 4, hasta ver como una crema, más o menos un minuto. Añadir los huevos, poner 10 segundos a velocidad 4.

Añadir la harina, la levadura, la sal, y la ralladura y remover durante 30 segundos, a velocidad 5. Sacar del congelador el molde y verter la mezcla, hornear (sin haber precalentado el horno) durante una hora, calor arriba y abajo sin aire, a 170º-180º según horno.

Mientras se está horneando, exprimir los cinco limones, sacar entre 200 y 250 g de zumo, colarlo y verterlo en el vaso con el azúcar glas, remover a velocidad 3 hasta que esté todo disuelto.

Una vez el bizcocho fuera del horno, agujerear con una aguja de hacer punto o algo similar pero no muy gruesa, echar el líquido por encima del bizcocho sin sacarlo del molde. Dejar enfriar y lo sacarlo dándole la vuelta, que quede lo de arriba de base.

Si hace falta cortar el pico de subida del bizcocho para que quede plano. Dura tierno y jugoso varios días.

BIZCOCHO GENOVÉS



INGREDIENTES:

120 g de azúcar
4 huevos
120 g de harina
Un pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Con la mariposa en las cuchillas, poner en el vaso el azúcar y los huevos. Programar 6 minutos a 37º, velocidad 3 y ½.

Cuando termine, programar el mismo tiempo y velocidad, pero sin temperatura.

Añadir la harina y la sal. Programar 10 segundos a velocidad 2 y ½. Terminar de envolver delicadamente con la espátula.

Verter en una bandeja de horno engrasada, o en un molde de bizcocho engrasado y enharinado, o sobre papel de horno, una capa delgada, cubriendo la superficie.

Precalentar el horno a 180º y hornear durante 10 minutos si es una capa fina. Si se ha usado un molde de bizcocho, hornear de 20 a 25 minutos.

BIZCOCHO INTEGRAL DE NARANJA Y QUESO QUARK

INGREDIENTES:



125 g de fructosa o 250 g de azúcar
2 huevos enteros y una yema
100 g de aceite de girasol
1 naranja
130 g de queso Quark
220 g de harina integral
1 sobre de levadura de repostería
Dos sobrecitos de gasificante
Un poco de sal
4 nueces, unas cuantas avellanas y algunas almendras crudas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la naranja, los huevos, la fructosa y programar 1 minuto, 50 º velocidad 4.

Añadir el aceite y el queso y los frutos secos rotos, sin estar muy picados. Se mezcla todo unos segundos.

Finalmente añadir la harina con la levadura y los gasificantes, programar 6 segundos a velocidad 5.

Verter la mezcla en un molde engrasado, meter en el horno precalentado a 180º, durante una media hora más o menos.

BIZCOCHO MANTECADO DE LIMÓN

INGREDIENTES:



4 huevos (260 g sin cáscara)
200 g de azúcar
200 g de mantequilla en pomada
Zumo de medio limón + esencia de limón
250 g de harina
1/2 sobre de levadura química

ELABORACIÓN:

Echar los huevos y el azúcar. Programar 6 minutos, 37º a velocidad 2 ½ con la mariposa.

Cuando termine, quitar la temperatura y programar 6 minutos más a la misma velocidad.

Seguir con la misma velocidad sin tiempo ni temperatura. Añadir mantequilla poco a poco, el zumo de limón y la esencia.

Tamizar y añadir la harina junto con el impulsor y batir unos segundos a velocidad 3. Terminar de mezclar con espátula.

Echar en un molde enmantequillado y meter al horno a 140º una hora. Pinchar y si el palillo sale limpio retirar, sino, dejar un poco más.

BIZCOCHO RAPIDO DE NATILLAS

INGREDIENTES:



3 huevos
200 g de azúcar
100 g de aceite de girasol
1 natilla
170 g de harina de repostería
Un pellizco de sal
1 sobre de levadura química

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 170º.

Poner los huevos en el vaso, añadir el azúcar y programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 3.

Agregar la mantequilla y las natillas y mezclar 15 segundos, velocidad 3.

Incorporar la harina, la sal y la levadura y programar 12 segundos, velocidad 2 1/2. Terminar de envolver la harina con la espátula.

Seguidamente, verter la mezcla en un molde engrasado con mantequilla y enharinado ligeramente.

Hornear durante 30 minutos a 170º, aproximadamente.

BIZCOCHO SUPER ESPONJOSO

INGREDIENTES:



200 gr. de harina
180 gr. de azúcar
1 cucharadita o un sobre de impulsor (levadura)
1 cubilete de aceite
2 cubiletes de leche
4 huevos
Ralladura o aroma de limón o de vainilla (al gusto)
50 gr. de almendra picada
Unas nueces para adornar
Sal

ELABORACIÓN:

Preparar un molde de doble alto o de un diámetro mínimo de 26 cm x 6cm. pues este bizcocho sube mucho. Forrar la base con papel parafinado de horno y engrasar todo con la ayuda de una brocha. Espolvorear la base con azúcar, encima poner las almendritas picadas y reservar.

Poner a precalentar el horno a 180º.

Separar claras de yemas.

Poner la mariposa y montar las claras con una pizca de sal a velocidad 3 ½ durante 8 minutos. Cuando empiecen a montar, añadir 100 gr. de azúcar por el bocal sin parar la máquina hasta que veamos que se ha formado un merengue firme.

Sacar, poner en una ensaladera grande y reservar.

Verter en el vaso, la harina, la levadura y el azúcar y programar unos segundos a velocidad 6 para tamizar.

Seguidamente añadir el aceite, la leche, el aroma deseado (vainilla o limón) y las yemas, programar 10 segundos a velocidad 6.

Verter este preparado sobre el merengue y con unas varilla ir integrándolo, con movimientos envolventes (no bruscos).

El resultado será como una mousse.

Verter en el molde preparado e introducir en el horno que ya tendremos precalentado a 180º.

A los 30 minutos bajar la temperatura a 165º hasta que esté totalmente hecho. Para saberlo introducir un palillo largo en el centro del bizcocho transcurridos 45 minutos, si sale seco, apagar y retirar del horno, si no es así dejarlo unos minutos más.



BIZCOCHO UN DOS TRES CON PLÁTANO Y GLASEADO DE LIMÓN

INGREDIENTES:



1 yogur natural
1 vaso de yogur de aceite de oliva
2 vasos de yogur de azúcar
3 vasos de yogur de harina
3 huevos medianos
2 plátanos
1 sobre de levadura
12 almendras
Para la cobertura:
4 cucharadas azúcar glas
Zumo de 1/2 limón

ELABORACIÓN:

Calentar el horno a 180º.

Poner en el vaso los huevos y el azúcar. Con la mariposa batir 5 minutos a velocidad 3. Sin parar la máquina añadir el aceite y el yogur y seguir batiendo 3 minutos más, hasta que quede una crema muy suave. Añadir la harina tamizada con la levadura y mezclar con una cuchara hasta que esté todo integrado.

Pintar el molde con mantequilla, pegar unas almendras en la pared del molde y espolvorear con mantequilla. Poner una capa de plátanos cortados en rodajas de 1 centímetro e incorporar la crema.

Meter en el horno a 180º durante 50 a 55 minutos aproximadamente. Dependerá del horno, pinchar con una aguja que deberá salir seca.

Mientras el bizcocho está en el horno, preparar el glaseado. Batir el azúcar glas y el zumo de l1/2 limón, hasta conseguir una glasa espesa. Sacar el bizcocho del molde, ponerlo sobre una rejilla, glasearlo en caliente y dejarlo enfriar.

BIZCOCHOS DE SOLETILLA

INGREDIENTES:



6 huevos
250 g de azúcar
250 g de harina
200 g más de azúcar para untar los bizcochos.
Otros utensilios:
Manga pastelera
Hojas de papel para echar los bizcochos
Hoja de papel cualquiera para echar el azúcar

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno al máximo.

Recortar rectángulos de papel del ancho de la bandeja del horno.

Poner la mariposa.

Glasear el azúcar, para ello poner los 200 g de azúcar en el vaso y dejar 30 segundos a velocidad 6-8-10. Verter en una hoja de papel y alisar con la palma de la mano.

Pesar los 250 g de azúcar y reservar.

Echar en el vaso las claras con una pizca de sal y programar 6 minutos, 37º, velocidad 3 1/2. Ir incorporando el azúcar poco a poco. Las claras deben quedar muy bien batidas, sino al echar los bizcochos se desparramarían (meter la espátula y sacar un poco y ponerlo bocabajo, no debe de caerse nada).

Añadir las yemas y mezclar 10 segundos en velocidad 1, parar y poner otros 10 segundos en velocidad 1.

Agregar la harina y mezclar 20 segundos en velocidad 1. Quitar la mariposa

Mover con la espátula de abajo hacia arriba, sin batir y muy despacio, para terminar de mezclar (puede quedar harina, es conveniente).

En la encimera colocar en este orden:

1.- Los papeles cortados, unos debajo de otros.

2.- El papel con el azúcar

3.- La bandeja del horno

Llenar la manga pastelera y proceder a echar los bizcochos en el papel. Hay que untarlos en el azúcar, dándoles la vuelta muy rápido. Es decir, se coge el papel con los bizcochos, con las dos manos, se vuelca rápido sobre el azúcar y rápidamente se vuelve a la posición de partida y se coloca rápidamente en la bandeja del horno.

Poner al horno a 180-190º arriba y abajo y meter los bizcochos. Dejar por espacio de 12 minutos. Poner por arriba si se quieren con más color.

Nota: Si se bate mucho la harina, se desparraman y se quedan más duros.

Si no se tiene manga pastelera utilizar una cuchara grande y ayudarse con el dedo.








BOLLITOS DE CERVEZA

INGREDIENTES:



250 ml de cerveza
120 g de mantequilla o margarina
30 g de levadura prensada
500 g de harina de fuerza
10 g de sal
30 g de azúcar
1 huevo para pintar y sésamo para espolvorear

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la cerveza y el aceite, programar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 2. Añadir la levadura y mezclar 10 segundos, velocidad 4.

Por último, agregar la harina mezclada con la sal y el azúcar, programar, 5 minutos, velocidad espiga. Tapar con un paño y dejar levar en el vaso hasta que doble su volumen.

Sacar la masa y desgasificar. Dividir en 20 trozos, formar los bollitos como más gusten, redondos, alargados o en nudo. Colocar en las bandejas del horno, con papel especial de horno y dejar levar. Una vez hayan doblado su volumen, introducir en el horno precalentado a 200º, unos 10 minutos.



BOLLITOS DE LINO



INGREDIENTES:

Para la masa madre:
150 g de harina de fuerza
150 g de agua
12 g de levadura prensada
Para la masa:
12 g de sal
100 g de agua
130 g de leche
150 g de masa madre líquida
1 cucharadita de lecitina
50 g de semillas doradas de lino
1 pizca de ácido ascórbico, vitamina C (opcional)
450 g de harina, mitad fuerza, mitad morena

ELABORACION:

Poner los ingredientes de la masa madre en un bol grande, remover con una cuchara y tapar con papel film. Dejar reposar 24 horas.

Calentar el agua, la leche y la lecitina, 2 minutos a 37º, velocidad 2. Poner en el vaso las semillas de lino, la masa madre líquida, la harina, la sal y la masa madre que tenemos reservada desde el día anterior. Mezclar 10 segundos velocidad 6. Programar 5 minutos velocidad espiga. Se puede dejar levar en el mismo vaso.
Poner en la mesa un poco de harina y amasar a mano durante 3 minutos. Tapar con un paño húmedo y dejar levar hasta que doble el volumen.

Poner sobre la mesa con un poco de harina y desgasificar. Cortar porciones de 90 g y hacer los bollitos. Colocar en la bandeja del horno, tapar con el mismo paño húmedo y dejar levar hasta doblar el volumen.

Con una cuchilla hacer un corte a lo largo y espolvorear harina.
Introducir la bandeja en el horno, precalentado a 250º. Bajar la temperatura a 200º durante 35 minutos aproximadamente.
Sacar y pulverizar con agua salada.

B0LLITOS DE QUESO

INGREDIENTES:



250 g. de agua
100 g de aceite de oliva
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
40 g de levadura prensada
600 g de harina de fuerza
300 g de queso rallado

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso el agua, el aceite, sal y azúcar, programar 2 minutos temperatura 37º velocidad 2.

Agregar la mitad de la harina y la levadura, programar 8 segundos velocidad 6. Añadir la harina restante y el queso, programar 2 minutos velocidad espiga.

Sacar del vaso e ir formando los bollitos y dejar levar hasta que doblen el volumen.

BOLLO DE MOKA

INGREDIENTES:

425 g harina de fuerza
1 cucharadita de sal
7 g levadura en polvo especial panadería
75 g azúcar
3 huevos
150 ml nata para montar
50 g mantequilla
Para el Relleno:
75 g azúcar
4 cucharadas soperas de café instantáneo
200 g chocolate troceado sin leche
110 g nueces troceadas



ELABORACIÓN:

Echar la harina, la sal, el azúcar y la levadura en el vaso. Programar 10 segundos, velocidad 4 para tamizar la harina. Reservar.

Añadir al vaso los huevos, la nata y la mantequilla y programar 1 minuto velocidad 5. Añadir la mezcla de harina reservada y programar 5 minutos, velocidad espiga. Poner la masa en un bol y dejar levar en un sitio cálido hasta que doble su volumen.

Elaboración del relleno:
Echar 50 g de azúcar en un cazo con 75 ml de agua y calentar a fuego lento. Una vez disuelto el azúcar, echar el café y dejar hervir. Mantener la ebullición a fuego lento durante un minuto.

Engrasar un molde desmontable de 20 cm de diámetro.

Dividir la masa en cuatro. Estirar un trozo en forma de círculo de 25 cm de diámetro y colocar en el molde de forma que los bordes sobresalgan de las paredes. Echar 50 g del chocolate troceado, un tercio del café y 20 g de las nueces troceadas.

Estirar otra parte de la masa, formar otro círculo y poner encima del anterior, presionando bien. Repetir la operación del relleno, poner encima una tercera capa de masa, otra de relleno y por último, tapar con un cuarto y último círculo de masa.

Pintar la masa con un poco de agua y espolvorear con las nueces sobrantes troceadas. Dejar crecer la masa en un lugar cálido hasta que llegue al borde del molde. Hornear 15 minutos a 200º, bajar la temperatura a 160 y hornear unos 25-30 minutos más.

Echar 4 cucharadas de azúcar a un cazo con 60 ml de agua y calentar a fuego lento. Cuando alcance la ebullición dejar hervir un minuto. Retirar del fuego, echar el resto de chocolate y mezclar. Desmoldar el bollo, ponerlo sobre una rejilla metálica y decorarlo con la salsa de chocolate.

BOLLOS DE LECHE

INGREDIENTES:

350 g de harina de fuerza
65 g de mantequilla
Una cucharada de miel
40 g de azúcar molido
15 g de levadura fresca
2 huevos
2 dl de leche
2 cucharadas de leche en polvo
Media cucharadita de sal



ELABORACIÓN:

Separar 80 g de la harina. Con 3 ó 4 cucharadas de leche disolver la levadura y hacer una masa blanda añadiendo estos 80 g de harina. Hacer una cruz con un cuchillo en el centro, reposar y dejar que doble el volumen.

Poner el resto de la harina, la sal, los huevos, la miel y la mitad de la leche en el Thermomix, batir 2 minutos a velocidad 6. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y batir un minuto. Agregar el fermento y el resto de la leche cucharada a cucharada. Programar 2 minutos a velocidad espiga. Añadir el azúcar y batir 3 minutos velocidad espiga. Sacar la masa y darle unas vueltas a mano en la mesa enharinada. La masa estará lista cuando al cogerla por una punta se la lleve toda de una vez, siendo una masa blanda no tiene que pegarse a la mesa ni a las manos. Añadir algo más de harina si fuera necesario.

Pasar a un cuenco grande, tapar con film y reposar hasta que doble el volumen. Cuando esté lista, en la mesa espolvoreada con harina amasar un poco, hacer un rulo y cortar trozos de 40 gramos. Darles forma alargada afinando las puntas y pasar a una placa engrasada o con un papel de hornear poniéndolos bien separados. Levar aproximadamente una hora o hasta que doblen el volumen, hacer un corte muy profundo a lo largo con una cuchilla, pintar con huevo, espolvorear con abundante azúcar molido y cocer en el horno precalentado a 180º alrededor de 15 minutos. Espolvorear con azúcar molido.

BOLLOS DE MANTEQUILLA DE BILBAO

INGREDIENTES:



Para la masa:
170 g de leche
75 g de azúcar
120 g mantequilla
40 g levadura prensada fresca de panadería
4 huevos (200 g)
500 – 550 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
Para el almíbar:
140 g de azúcar
70 g de agua
Para la crema:
250 g de mantequilla a temperatura ambiente

ELABORACIÓN:

Poner la leche, el azúcar y la mantequilla de la masa en el vaso y programar 2 minutos a 37º, velocidad 2.

Añadir los huevos (con la función balanza asegurarse de que no pesen más de 200 g) y la levadura. Programar 5 segundos, velocidad 4.

Incorporar la mitad de la harina y mezclar 15 segundos, velocidad 6.

Por último, añadir el resto de la harina con la sal y programar 3 minutos, velocidad espiga.

Dejar reposar dentro del vaso.

Cuando haya doblado su volumen, retirar la masa del vaso y volcar en la encimera espolvoreada con harina (es una masa blanda y pegajosa).

Desgasificar la masa con las manos y dar forma cilíndrica.

Con la espátula o con un cuchillo, cortar porciones de 45 g aproximadamente y hacer bollos dando forma alargada y aplastando ligeramente.

Colocar en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Dejar reposar en un sitio cálido libre de corrientes de aire.

Precalentar el horno a 250º.

Cuando los bollos hayan doblado su tamaño, pintar con huevo batido. Introducir en el horno 7 minutos. La cocción debe ser rápida para conseguir que queden tiernos.

Retirar del horno y dejar enfriar.

Poner el azúcar y el agua en el vaso y programar 5 minutos a 100º, velocidad 2. Retirar del vaso y dejar enfriar completamente.

Colocar la mariposa en las cuchillas, incorporar al vaso la mantequilla y programar velocidad 2 hasta que tenga consistencia cremosa.

Programar 1 minuto, velocidad 3 e ir añadiendo el almíbar poco a poco por el bocal hasta que la crema quede totalmente homogénea. Programar unos segundos más si es necesario.

Se puede aromatizar con café soluble, cacao puro en polvo, praliné, etc. Abrir los bollos por la mitad y rellenar.

BOLLOS PARKER HOUSE

INGREDIENTES:



250 ml de leche
60 g de margarina
2 huevos
2 cucharaditas de sal
560 g de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar
1 sobre de levadura de panadero

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la leche, la sal, la mantequilla y los huevos previamente batidos y programar 3 minutos a 37º, velocidad 1.

Parar y añadir la harina y el azúcar, hacer un hoyo y añadir la levadura (el orden de los ingredientes es importante).

Tapar con el cubilete y amasar a velocidad espiga durante 8 minutos.

Sin quitar el cubilete tapar el vaso con una bolsa de plástico y encima unos trapos de cocina para que no se enfríe mucho. Dejar reposar 60 minutos.

Pasado ese tiempo sacar la masa del vaso y amasar un poco a mano para quitar el aire. Dejar reposar 10 minutos. Dar forma de bollos e ir colocándolos en una fuente de horno forrada con papel para horno.

Pintarlos con un pincel con una mezcla de leche y azúcar. Tapar la bandeja con un trapo de cocina o un plástico y dejar reposar 30 minutos. Hornear en horno precalentado a 175 º unos 15 minutos.



BRAZO DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES:



1/2 kg de zanahorias
4 huevos
4 cucharadas de harina
250 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Cocer las zanahorias durante 20 minutos en el Thermomix a 100º, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Escurrir el agua y triturarlas.

Añadir los huevos, el azúcar y la harina, mezclar bien en velocidad 2 y echar en una bandeja de horno de modo que quede una capa fina, para enrollar después como si se tratara de un brazo de gitano.

Cocer hasta que el palillo salga limpio, sacar y enrollar. Espolvorear con un poco de azúcar y dejar enfriar.

BRIOCHE

INGREDIENTES:



150 g de leche entera
50 g de mantequilla
3 yemas de huevo
20 g de levadura prensada de panadería
400 g de harina de fuerza
50 g de azúcar
1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso la leche y la mantequilla. Programar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 2.

Añadir las yemas y la levadura y mezclar 10 segundos, velocidad 2. Agregar la harina, el azúcar y la sal y mezclar 15 segundos, velocidad 6.

Poner 2 minutos, velocidad espiga.

Sacar y poner en un molde, pintar con las claras que nos han sobrado batidas y dejar levar hasta doblar su volumen.

Hornear a 180º una media hora.

BRIOCHE PORTUGUÉS

INGREDIENTES:



500 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
70 g de azúcar glas
120 ml de leche
90 g de mantequilla
1 sobre de levadura de panadero
3 huevos
40 g de mantequilla derretida

ELABORACIÓN:

Poner los huevos, la leche y el azúcar glas en el vaso del Thermomix 5 minutos a 40º, velocidad espiga. Añadir la harina junto con la levadura a velocidad espiga otros 4 minutos.

Añadir la mantequilla por el bocal a temperatura ambiente y amasar otros 5 minutos a velocidad espiga.

Dejar levar la masa hasta que doble su volumen.

Volver la masa a su tamaño inicial.

Dividir la masa en bolas, untarlas con la mitad de la mantequilla derretida y colocarlas en un molde.

Dejar levar por segunda vez hasta que doble su volumen.

Pintar de nuevo con el resto de la mantequilla derretida.

Hornear a 180º durante unos 25 minutos.



BRIOCHES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



550 g de harina de fuerza
200 ml de leche
2 huevos
20 g de levadura fresca o dos sobres de levadura de panadero
1 cucharita de sal
160 g de azúcar
50 g de mantequilla
Cuadraditos de chocolate

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso la leche, el azúcar y los huevos. Batir 1 minuto a 37º, velocidad 3. Añadir la harina con la levadura y mezclar 20 segundos, velocidad 6. Amasar 4 minutos en velocidad espiga. Añadir la mantequilla en pomada y la sal. Amasar 4 minutos más en espiga.

Dejar que doble su volumen en el vaso una hora y media aproximadamente tapada con una bolsa y un paño por encima.

Sacar y amasar en una mesa enharinada para quitar el aire. Formar la masa en forma de panecillos e introducir un cuadradito de chocolate en su interior.

Añadir una tira larga de masa alrededor.

Dejar levar de nuevo hasta que doblen su volumen. Encender el horno.

Pintar con mantequilla fundida y hornear a 180º durante 20 ó 25 minutos.

A mitad de la cocción tapar con papel de plata.

Dejar enfriar y servir espolvoreado con azúcar glas o con un almíbar para que recuperen el brillo.

BROWNIE EN MICROONDAS

INGREDIENTES:



125 g chocolate negro
125 g de mantequilla
3 huevos
125 g de azúcar
3 cucharadas soperas de leche
½ sobre levadura de repostería
80 g harina
50 g nueces

ELABORACIÓN:

Fundir el chocolate en el vaso a 37º, 4 minutos, velocidad 3.

Fundir la mantequilla en el microondas y mezclar con el chocolate, echar los 3 huevos, el azúcar, la leche, la levadura, el harina y las nueces, mezclar en velocidad 3 durante 20 segundos.

Mientras engrasar el molde, verter la mezcla y meterlo al microondas 5 minutos, máxima potencia. Dejar enfriar y meter en el frigorífico antes de desmoldar.

BUÑUELOS

INGREDIENTES:



250 g de pulpa de calabaza hervida o asada
200 g de harina
20 g de levadura de panadero o un sobre de levadura seca
Ralladura de limón
2 cucharadas soperas de azúcar en caso de que la calabaza esté sosa
1 yema de huevo
50 g de agua (sólo si se ha asado la calabaza, ya que si ha sido hervida no hace falta puesto que con el líquido que retiene se deshace muy bien)

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar y la ralladura de limón 10 segundos a velocidad turbo. Añadir la calabaza, la levadura y el agua (en el caso que sea asada) y programar 15 segundos, velocidad 3.

Agregar la yema de huevo y seleccionar 10 segundos, velocidad 3.

Incorporar la harina y programar 20 segundos, velocidad 4 (si quedaran hebras, pasarla más tiempo).

Tapar y dejar levar.

Remover, hacer bolitas y freír en abundante aceite bien caliente.



BUÑUELOS I

INGREDIENTES:

200 g de patatas cocidas (cocer con la piel y luego pelar)
15 g de levadura prensada
100 cl de agua
2 yemas de huevo
250 g de harina
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix las patatas cocidas, el agua, la levadura y las yemas del huevo.

Triturar durante 20 segundos en velocidad 5-7-10.

Añadir la harina y la pizca de sal y volver a triturar durante unos 15 segundos a velocidad 5-7-10.

Dejar reposar 25 minutos aproximadamente en el vaso cerrado.

Verter en un recipiente e ir friendo en porciones, ayudándonos con dos cucharas soperas. Una vez fritos, retirar y poner en una fuente con papel absorbente y rociar bien con azúcar si se desea.



BUÑUELOS DE CALABAZA

INGREDIENTES:



6 cubiletes de agua de cocer la calabaza
615 g de harina 250 g de calabaza cocida
Una nuez de levadura prensada 25 g
Un pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Disolver la levadura en el agua. Programar 1 minuto a velocidad progresiva 1 a 4.

Añadir la calabaza y la sal y triturar.

Agregar la harina y programar 2 minutos, velocidad 6.

Sacar y dejar reposar.

Freír en aceite bien caliente.

Acompañar con chocolate a la taza.

BUÑUELOS DE VIENTO

INGREDIENTES:



250 g de agua
50 g de mantequilla
50 g de manteca de cerdo
Un pellizco de sal
5 g de azúcar
5 g de levadura química
170 g de harina
4 huevos
1 cucharada de anís
Unas gotas de esencia de limón (o piel rallada)
Aceite para freír

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso el agua, la mantequilla, la manteca, el anís, la sal y el azúcar.

Programar 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

Añadir la levadura y la harina de golpe y programar 15 segundos, velocidad 4.

Dejar enfriar ligeramente, retirando el vaso de la máquina.

Colocar de nuevo el vaso, batir los huevos ligeramente, programar velocidad 4 y añadir los huevos batidos poco a poco. Dejar reposar la masa unos minutos.

Freír en abundante aceite no muy caliente, ayudándose con dos cucharillas ir echando la masa en el aceite, ellos solos se darán la vuelta en cuanto estén en su punto.

Retirar y dejar sobre papel de cocina, espolvorear con azúcar.

CAKE ATIGRADO DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

INGREDIENTES:



180 g de harina
½ sobre de levadura química
3 huevos
170 g de azúcar
4 cucharadas soperas de leche
150 g de mantequilla
2 cucharadas soperas de cacao
75 g de chocolate negro rallado
50 g de almendras fileteadas

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad 5-10.

Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos junto con el azúcar glas. Programar 5 minutos, 37º, velocidad 3. Cuando acabe el tiempo, sin temperatura programar otros 5 minutos en velocidad 3. De este modo la mezcla estará más espumosa y el bizcocho mas esponjoso.

A continuación, bajar la velocidad a 1 y ½ y añadir poco a poco la harina y la mantequilla fundida (punto pomada). Mezclar unos 10 segundos.

Incorporar cuidadosamente la levadura y mezclar unos segundos a la misma velocidad.

Dividir esta pasta en dos partes iguales. En una incorporar el cacao diluido en la leche y el chocolate rallado, en la otra poner las almendras fileteadas.

Untar con mantequilla y enharinar ligeramente un molde de plum-cake. Verter las dos pastas alternándolas. Cocer en el horno unos 50 minutos, si dora en exceso cubrir con papel aluminio.

Déjalo enfriar antes de desmoldar.

CAKE DE LIMON CON SEMILLAS DE AMAPOLA

INGREDIENTES:



180 g de harina
½ sobre de levadura química
3 huevos
170 g de azúcar
150 g de mantequilla
Una pizca de bicarbonato sódico
2 limones
1 cucharada sopera de semillas de amapola

ELABORACIÓN:

Calentar el horno a 180º.

Lavar los limones. Rallar fina la corteza de uno y exprimir los dos para extraer el zumo.

Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos y el azúcar. Programar 5 minutos, 37º, velocidad 3. Cuando acabe el tiempo, sin temperatura programar otros 5 minutos en velocidad 3, de este modo la mezcla estará más espumosa y el bizcocho más esponjoso. A continuación, bajar la velocidad a 1 ½ y añadir poco a poco la harina y la mantequilla fundida (punto pomada). Mezclar unos 10 segundos.

Incorporar cuidadosamente la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, la corteza de limón y el zumo del mismo y volver a mezclar unos segundos más a la misma velocidad. Mezclar sin batir hasta obtener una preparación homogénea.

Verter la mezcla dentro de un molde de plum-cake que previamente untado con mantequilla y harina.

Introducir en el horno precalentado durante aproximadamente 50 minutos.
Dejar enfriar antes de desmoldar.

CANNOLIS

INGREDIENTES:



200 g de mantequilla a temperatura ambiente
200 ml de nata líquida para montar
500 g de harina bizcochona o harina normal con una cucharita de levadura
Dulce de membrillo o alguna mermelada consistente

ELABORACION:

En Thermomix, mezclar la mantequilla, la nata y la harina unos segundos en velocidad 5 y amasar 2 minutos en velocidad espiga.

Envolver en film y meter en la nevera un par de horas.

Coger un trozo de masa y extender en la mesa hasta lograr un círculo del tamaño de un plato llano. Apoyar el plato invertido encima y cortar alrededor, de manera que nos quede un círculo de masa.

Cortar como si fuera una pizza, en ocho porciones iguales.

En el borde de cada porción, colocar un trozo de membrillo. Apretar un poco los bordes de cada lado y enrollar como si fuera un cruasán.

Hornear a 190º hasta que comiencen a dorarse, unos 15 minutos.

Una vez fríos, espolvorear con azúcar glass.



CAÑAS DE CREMA

INGREDIENTES:

Para el hojaldre:
200 g de mantequilla congelada, en trozos pequeños
200 g de harina
90 g de agua helada
1/4 cucharadita de sal



Para la crema pastelera:
500 g de leche
100 g de azúcar
La piel de 1 limón
4 yemas de huevo
40 g de harina fina de maíz
Un pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Preparación del hojaldre:
Poner en el vaso todos los ingredientes y programar 20 segundos en velocidad 6. Retirar la masa del vaso y hacer una bola con ella, envolverla en plástico y dejar reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

Pasado el tiempo espolvorear una superficie plana con harina y poner la masa sobre ella. Estirar dando forma de rectángulo. A continuación, doblar la masa en tres partes, montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, volver a estirar la masa formando otro rectángulo. Repetir tres veces más esta operación y dejar reposar de nuevo otros 20 minutos en el frigorífico antes de usarla.

Estirar la masa y hacer tiras largas y un poco anchas. Colocar un papel vegetal en la bandeja de horno, poner las láminas de hojaldre, rellenar con crema pastelera y doblar sobre sí misma. Cerrar las esquinas con la ayuda de un tenedor. Espolvorear con azúcar.

Hornear a 200º durante 20 minutos aproximadamente.

Preparación de la crema:

Poner en el vaso la leche con el azúcar y las pieles de los cítricos y programar 10 minutos a 90º, velocidad 1.

Colar la leche y volver a ponerla en el vaso. Agregar las yemas, la harina fina de maíz y la sal. Programar 4 minutos, 90º, velocidad 4.

Tiene que quedar espesa. Si queda muy clara, programar algún minuto más.

Dejar enfriar antes de utilizar para el relleno tapando con papel film que toque la crema, así no hace costra.



CASADIELLAS

INGREDIENTES:

Para la masa:



50 g de manteca de cerdo
50 g de mantequilla
1 cubilete de vino blanco
1/2 cubilete de aceite
1/2 cubilete de agua
1 chorrito de limón
1/2 sobre de levadura
1 yema de huevo
Una cucharadita de sal
500 g de harina

Para el relleno:

Nueces y avellanas molidas
Azúcar glass
Media copa de anís
Un poquito de agua

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el aceite, el vino, el agua y la sal. Programar 15 segundos, a 37º en velocidad 3. Añadir la manteca, la mantequilla, la yema y la levadura. Mantener a velocidad 6 y añadir la mitad de harina. Ir añadiendo harina y poner en velocidad espiga hasta que la masa se separe de las paredes del vaso.

Dejar reposar en fresco.

Hacer el relleno, mezclando nueces y avellanas molidas, con azúcar glass y anís. Quedará una pasta, si no se quiere añadir más anís añadir leche o más agua. Cuando la masa esté fresca (puede incluso estar un par de horas en la nevera) cortar trocitos y hacer rectángulos finos con el rodillo de amasar (de un palmo más o menos). Poner una cucharada de relleno, envolver y cerrar los extremos aplastando con un tenedor.
Freír en aceite no muy caliente. Una vez fríos espolvorear de azúcar glas.

CERICAIA

INGREDIENTES:



6 huevos
250 g de azúcar
50 g de harina
1/2 litro de leche
Canela en rama y molida
Cáscara de limón

ELABORACIÓN:

Glasear el azúcar 15 segundos a velocidad 5-7-9. Añadir la piel de medio limón y, cuando esté bien integrado agregar las yemas programando unos segundos a velocidad 4.

Añadir la leche y la harina y programar 6 minutos y medio a 90º velocidad 4 (en el último minuto poner la canela en rama y cambiar a velocidad 1).

Cuando termine, ver si hace estrada (abrir la tapa, hacer una incisión con un cuchillo y si se queda marcada, es el punto).

Con el vaso limpio, montar las claras a punto de nieve. Mezclar todo suavemente en un bol y rellenar un plato de barro especial para horno, cubrir con canela molida. Meter en el horno (precalentado a 200º) durante 40 minutos.

Antes de acabar, cuando falten 7 minutos hacer unos cortes en forma de cruz.

CHAPATITAS

INGREDIENTES:



Masa madre:
100 ml de agua
10 g de levadura fresca
180 g de harina de fuerza
1 cucharadita de azúcar
Masa de pan:
260 ml de agua
30 g de levadura fresca
430 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
50 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes de la masa madre en velocidad espiga, sacar del Thermomix, hacer una bola y poner en un bol con agua tibia hasta que flote.

Mientras preparar la masa de pan mezclando todos los ingredientes menos el aceite. Cuando esté la masa madre lista, añadir a la masa de pan y poner a velocidad espiga 4 minutos, e ir añadiendo el aceite por el bocal. Cuando termine dejar que doble el volumen y formar con toda la masa un rectángulo con el rodillo.

Cortar en trozos en forma rectangular. Poner sobre una bandeja de horno con papel. Volver a dejar que leve otra vez y hornear.

CHOCOLATÍSSIMA DE NARANJA



INGREDIENTES:

200 g de chocolate
200 g de mandarinas o naranja
125 g de azúcar
100 g de almendras molidas
3 huevos grandes
1/2 sobre de levadura

ELABORACIÓN:

Fundir el chocolate en el microondas 1 minuto, remover y poner otro minuto, mezclar bien.

Poner en el vaso del Thermomix las mandarinas o naranjas y triturar, si son de piel fina introducirlas troceadas, si por el contrario, la piel es gruesa reservar la piel y quitar toda la cáscara blanca. Introducir en el vaso.

Bajar con la espátula todo lo que se haya esparcido por el vaso y poner la mariposa, añadir los huevos y el azúcar, batir 2 minutos, velocidad 3 1/2.

Incorporar el chocolate y mezclar unos segundos. Mezclar la levadura con la almendra y añadir.

Poner en un molde para microondas. Programar a máxima potencia, 6 minutos y dejar reposar sin abrir el microondas 6 minutos más. Si se desea hacer en el horno a 170º durante 30 minutos.

Decorar con azúcar glas.



CHURROS

INGREDIENTES:



200 g de harina (preferiblemente de fuerza)
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura química, tipo Royal
320 g de agua
Aceite para freír

ELABORACIÓN:

Pesar la harina en un cuenco encima de la tapa, añadir la sal y la levadura y reservar.

Poner el agua en el vaso. Programar 4 minutos a 100º en velocidad 1.

Añadir la harina de golpe y amasar programando 15 segundos a velocidad 2.

Retirar la masa del vaso y dejarla enfriar. Amasar un poco sobre la mesa (queda como una plastilina) y rellenar la churrera.

Hacer los churros y freír en abundante aceite caliente.
SE RECOMIENDA UNA FREIDORA O SARTEN CON TAPA.





COCA DE ALBARICOQUES

INGREDIENTES:



4 huevos
200 g de azúcar
50 g de manteca de cerdo
50 g mantequilla
300 g de patatas cocidas
1 sobre de levadura seca
500 g de harina de fuerza
Albericoques partidos por la mitad

ELABORACIÓN:

Echar los huevos, el azúcar y poner la mariposa durante 5 minutos a 37º velocidad 3 ½. Cuando acabe repetir la operación pero sin temperatura.

Quitar la mariposa y añadir la manteca, la mantequilla, la patata hervida caliente y la levadura. Mezclar 11 segundos a velocidad 6. Añadir la harina y mezclar 20 segundos más velocidad 6.

Amasar 3 minutos, velocidad espiga. Sacar del vaso y dejar levar unas 2 o 3 horas, (depende de la temperatura ambiente).

Enharinar la masa por el exterior para poder manejarla y verter sobre la placa de hornear previamente engrasada y forrada con papel de horno engrasado.

Extender bien y dejar levar otra media hora más. Colocar los albaricoques presionando ligeramente y espolvorear generosamente de azúcar.

Hornear unos 40 minutos a 160º.

COCA DE ALBARICOQUES I

INGREDIENTES:



3 huevos medianos
100 g de azúcar
20 g de levadura fresca
120 g de leche
50 g de licor de anís
35 g de aceite de oliva
40 g de manteca de cerdo
500 g de harina de fuerza
1 pizca de sal
Albaricoques maduros
Azúcar para espolvorear
Piñones

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir los huevos y el azúcar, programar 4 minutos, temperatura 37º, velocidad 3 ½.

Quitar la mariposa, añadir la levadura, mezclar 10 segundos a velocidad 5. Incorporar la leche, el anís, el aceite y la manteca, mezclar 15 segundos a velocidad 3.

Por último, añadir la harina con la pizca de sal, (la cantidad de harina es orientativo, depende de la harina que se use) programar 4 minutos a velocidad Espiga. Tapar el vaso y dejar levar.

Sacar la masa del vaso, desgasificar y extenderla en la bandeja del horno forrada con papel adecuado (la podemos extender con las manos o ayudarnos con un rodillo).

Deshuesar los albaricoques, cortarlos por la mitad y colocarlos encima de la masa, entre trozo y trozo de albaricoque poner unos piñones, espolvorear con azúcar, tapar y dejar levar de nuevo. Cuando haya levado por segunda vez, meter al horno precalentado a 160º durante 30-35 minutos, hasta que veamos que esta doradita y los albaricoques blandos.

COCA DE BONIATO

INGREDIENTES:

350 g de boniato asado (pesar una vez asado)
1 vasito de vino moscatel
250 g de harina
200 g de azúcar moreno
150 g de aceite de oliva
Levadura para repostería
1 montoncito de anisetes
2 huevos grandes
Azúcar para adornar
Una pizca de sal



ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.
Pulverizar el azúcar.
Sacar y reservar (puedes pulverizar más cantidad y conservarla en un bote de cristal para otras ocasiones, es muy práctico).

Poner velocidad 8 en vacío e ir echando por el bocal los anisetes poco a poco. Añadir el azúcar, el moscatel y el boniato 40 segundos velocidad 3. Poner la mariposa en las cuchillas y añadir los huevos programar 1minuto velocidad 3 Temperatura 37º (si el boniato la has hecho antes y lo tenías en la nevera, aumenta el tiempo a 3 minutos).

Añadir el aceite y una pizca de sal 1 minuto temperatura 37º velocidad 3.
Programar 1 minuto en velocidad 3 sin temperatura.
Poner la harina, la levadura y la sal programar 3 minutos Velocidad 2 sin temperatura.

Verter la mezcla en un molde forrado con papel vegetal o similar, no olvidar engrasar el molde si no utilizas papel antiadherente.
Introducir el molde con la mezcla en el horno y cocer unos 20-30 minutos dependerá de cada horno. Pinchar para comprobar si está hecho.
Dejar enfriar y desmoldar.

COCA DE CREMA

INGREDIENTES:



200 g de mantequilla congelada, en trozos pequeños
200 g de harina
90 g de agua helada
1/4 cucharadita de sal
Para la crema pastelera:
500 g de leche
100 g de azúcar
La piel de 1 limón
4 yemas de huevo
40 g de maicena
Un pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Para la masa:
Poner en el vaso todos los ingredientes y programar 20 segundos, velocidad 6. Retirar la masa del vaso y hacer una bola con ella, envolverla en plástico y dejar reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

Pasado el tiempo, espolvorear una superficie plana con harina y poner la masa sobre ella. Estirar dando forma de rectángulo. A continuación, doblar la masa en tres partes, montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, volver a estirar la masa formando otro rectángulo. Repetir tres veces más esta operación y dejar reposar de nuevo otros 20 minutos en el frigorífico antes de usarla.

Estirar la masa y hacer dos partes. Colocar un papel vegetal en la bandeja de horno, poner una lámina de hojaldre, rellenar con crema pastelera y cubrir con la otra capa de hojaldre. Espolvorear con azúcar y piñones. Hornear a 200º durante 20 minutos aproximadamente.

Para la crema:
Poner en el vaso la leche con el azúcar y las pieles de los cítricos y programar 10 minutos, 90º, velocidad 1.

Colar la leche y volver a ponerla en el vaso.

Agregar las yemas, la maicena y la sal.

Programar 4 minutos, 90º, velocidad 4.

Tiene que quedar espesa. Si queda muy clara, programar algún minuto más.

Dejar enfriar antes de utilizar para el relleno tapando con papel film que toque la crema, así no hace costra.

COCA DE LLARDONS (CHICHARRONES)

INGREDIENTES:



100 g de azúcar
200 g de manteca de cerdo
200 g de chicharrones
100 g de leche
100 g de agua
400 g de harina
20 g de levadura
Piñones
Canela en polvo
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, la leche, la sal y programar 1 minuto, 37º, velocidad 2. Añadir 50 g de manteca de cerdo, la levadura y la harina. Programar 2 minutos, velocidad espiga.

A continuación añadir poco a poco por el bocal y en velocidad espiga el resto de manteca de cerdo hasta que se haya integrado bien. Dejar que la masa repose unos 20 minutos.

Añadir los chicharrones y amasar un poco, procurando que los chicharrones estén a trocitos no muy grandes ni hechos puré.

Precalentar el horno a 180º.

Estirar la masa sobre una bandeja de horno, cubrir con los piñones y azúcar y un poco de canela.

Dejar reposar la masa unos 20 minutos y hornear a 180º durante 20 minutos.

COCA DE MANZANA

INGREDIENTES:



1 vaso de aceite
1/2 vaso de leche
1/2 vaso de coñac
Harina (la cantidad que admita)
Manzanas

ELABORACIÓN:

Echar los ingredientes líquidos en el Thermomix y mezclar.

Añadir la harina poco a poco (la masa no tiene que quedar dura).

Sacar del vaso, amasar un poco a mano y extender sobre una bandeja, de modo que quede fina, dejándole unos bordes.

Poner la manzana cortada en gajos finos, espolvorear azúcar y canela (opcional) por encima y un poco de harina. Introducir en el horno a 190º durante unos 40 minutos.

COCA DE MIDA O DE LLANDA O BOBA

INGREDIENTES:



4 huevos
1 vaso de leche
1/2 vaso de aceite
1/4 vaso de azúcar
450 g de harina
4 papeles de gaseosa (4 blancos y 4 azules)
Ralladura de 1/2 limón

ELABORACIÓN:

Forrar la bandeja con papel vegetal. La bandeja debe ser honda porque sube.

Poner el azúcar y el limón en velocidad de 5 a 10 y glasear.

Añadir los huevos, el aceite, la leche y las papelinas blancas 10 o 15 segundos en velocidad 5.

Añadir la harina poco a poco sin dejar de batir.

Por último los papeles azules y enseguida volcar sobre la bandeja.

Al horno con azúcar y canela (opcional) por encima. Hornear 35 minutos en el horno en la parte media a 175º por arriba y por abajo.





COCA DE MIDA O DE LLANDA O BOBA I

INGREDIENTES:



3 huevos
300 g de azúcar
La corteza de 1 limón
200 g de aceite de girasol
50 g de zumo de naranja
250 g de leche
400 g de harina
3 gaseosas de papelillo

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar 10 segundos a velocidad 5-10.

Añadir la corteza de limón y volver a repetir el paso anterior. Poner los huevos y programar 3 minutos, 37º, velocidad 3 ½.

Quitar la temperatura y otros 3 minutos, velocidad 3-4.

Echar el aceite, el zumo de naranja y la leche y batir 15 segundos, velocidad 3-5. Añadir la harina y las gaseosas y dar 6 golpes de turbo.

Verter la mezcla en un molde, untar el molde con mantequilla.

Poner encima azúcar granulado.

Con el horno precalentado a 180º, hornear durante 25 minutos.

Introducir un palito y comprobar que sale limpio, si no es así dejar otros 5 minutos.

Realizar esta operación hasta que salga limpio.

COCA DE PANADERO

INGREDIENTES:



100 gr de leche
100 g de agua
50 g de aceite
400 g de harina
20 g de levadura fresca
20 g de azúcar
Sal
Para la cobertura:
aceite
azúcar
anís dulce

ELABORACIÓN:

Mezclar los líquidos, disolver la levadura, añadir el azúcar, la harina y la sal.

Amasar y dejar que doble el volumen.

Embadurnar de aceite una placa de horno, extender la masa, con las yemas de los dedos hacerle hoyitos en toda la masa y añadirle azúcar y aceite generosamente. Dejar reposar mientras precalentamos el horno.

Hornear a 180º durante 15-20 minutos.

Unos minutos antes de sacarla del horno añadirle anís al gusto y dejar que termine de hacerse.

COCA DE SAN JUAN

INGREDIENTES:



100 g azúcar
la piel de una naranja
la piel de un limón
2 huevos
65 g de aceite
120 g de leche
30 g anís dulce
30 g de levadura de panadería
460 g de harina
1 huevo para pincelar
azúcar turronada (azúcar y unas gotas de agua)
1 puñado de piñones
frutas laminadas para decorar (opcional)

Crema pastelera:

1 huevo
250 g de leche
40 g azúcar
20 g de maicena
una tira de piel de limón

ELABORACIÓN:

Rallar el azúcar 30 segundos, velocidad 5-10. Añadir las pieles y picar otros 30 segundos, velocidad 5-10. Bajar lo que quede en las paredes. Añadir el huevo, el aceite, la leche, la levadura y el anís, mezclar 4 segundos, velocidad 3 y programar 2 minutos a 37º, velocidad 2. Añadir la harina, mezclar 4 segundos, velocidad 6 y programar 2 minutos velocidad espiga.

Debe quedar una masa fina.

Dejar reposar en un recipiente engrasado 1/2 hora.

Mientras preparar la crema pastelera.

Poner la mariposa en el vaso, menos la piel de limón, y mezclar 15 segundos, velocidad 3 1/2 y a continuación poner la peladura del limón y programar 5 minutos a 100º velocidad 2.

Encender el horno a 180º poniendo dentro un recipiente con agua. Estirar la masa sobre papel vegetal, hacer un enrejado a la masa y poner la crema pastelera con ayuda de una manga. Adornar con los piñones y el azúcar turronada y dejar reposar 20 minutos.

Hornear a 180º unos 15 a 20 minutos aproximadamente.

COCA DE SAN JUAN I

INGREDIENTES:



Unas hebras de azafrán
Una cucharada grande de matalahúva
Una cucharada de agua de azahar
200 cl de leche
350 g de harina
50 g de mantequilla
30 g levadura de panadería (2 sobres de levad
La piel de un limón, sólo parte amarilla.
1 huevo
150 g de frutas confitadas
50 g de piñones
2 cucharadas soperas de azúcar
1 cucharita de postre de azúcar avainillado
1/2 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

Rallar la piel de limón 1 minuto a velocidad 5-7-9. Poner en el vaso la leche, la sal, el azúcar avainillado y la mantequilla, el matalahúva, las hebras de azafrán y la cucharada de agua de azahar 1 minutos a 40º en velocidad 2. Añadir el huevo y la levadura, y mezclar unos segundos, velocidad. 2. Poner la harina, programar 15 segundos, velocidad 6 y después velocidad espiga durante 2 minutos.

Añadir las 2 cucharadas de azúcar y volver a amasar unos segundos más hasta que veamos que no tiene azúcar.

Untar una lata con mantequilla o con papel vegetal y extender la masa aplanándola por igual. Dejar reposar al calor hasta que doble el volumen tapada con un trapo, metida en el horno pero sin calor, de 40 minutos a 1 hora más o menos. Cuando haya doblado el volumen, hacer un enrejado con crema pastelera y piñones. Introducir al horno precalentado a 180º unos 30 minutos. Si queda poco brillante, se le puede pulverizar un poco de leche por encima.

COLINES ESPECIADOS

INGREDIENTES:





500 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
20 g de levadura fresca
1 cucharada de miel o de melaza de cebada malteada
40 g de aceite de oliva virgen extra
280 g de agua

Decoración con sésamo:
20 g de harina
1 cucharada de semilla de sésamo

Decoración con orégano:
20 g de harina
1 cucharada de orégano seco molido

Decoración con queso:
20 g de harina
1 cucharada de pimentón (yo puse dulce)
1 cucharada de queso parmesano

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la harina y la sal 10 segundos, velocidad 5. Añadir la levadura, la miel, el aceite y el agua y programar 5 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Es una masa blanda y elástica.

Sacar la masa a una superficie aceitada, aplastar bien con las manos y pincelar con abundante aceite. Dejar reposar 1 hora más o menos.

Precalentar el horno a 220º.

Desgasificar la masa aplastándola con las manos y formar un rectángulo aproximadamente de 25 x 45 cm. Cortar tiras de 2 cm de grosor.

Rebozar las tiras con las diferentes mezclas de harina de la decoración, procurando no aplastar mucho la masa.

Coger los colines por los extremos para conseguir el tamaño adecuado.

Ir colocándolos en bandejas dejando sitio entre ellos.

Hornear de 10 a 15 minutos, en función del grosor.

Sugerencia: poner un bol con agua en el interior del horno y de vez en cuando rociar los colines con un pulverizador de agua, para que queden más crujientes.

COLINETA

INGREDIENTES:



6 huevos
250 g de avellana tostada y molida
200 g de azúcar
10 g de harina
Mantequilla para untar el molde

ELABORACIÓN:

Untar con mantequilla un molde redondo de 22 cm, colocar un papel de horno a la medida del molde, volver a untar de mantequilla y espolvorear de harina.

Precalentar el horno a 200º.

Separar las yemas de las claras.

Colocar la mariposa.

Montar las claras a punto de nieve. Velocidad 2 1/2 durante 5 minutos con unas gotas de limón o vinagre.

Batir las yemas con el azúcar hasta blanquear durante 5 minutos a velocidad 3.

Mezclar las yemas con las claras de forma envolvente y despacio.

Añadir la harina y las avellanas molidas.

Verter en el molde y llevar al horno aproximadamente 20 minutos a 200º

COLINETA A LA ANTIGUA

INGREDIENTES:



125 g de almendras
125 g de azúcar
9 yemas
2 claras
La ralladura de un limón
Mantequilla para el molde

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso bien seco el azúcar y triturar unos segundos a velocidad progresiva 5-7-9, hasta conseguir azúcar glas. Añadir la cáscara de limón, sólo la parte amarilla y volver a triturar del mismo modo.

Poner la mariposa, añadir las yemas y batir unos cinco minutos a velocidad 3. A mitad de tiempo incorporar la almendra rallada sin necesidad de parar la máquina

Pasar la masa a un bol, lavar bien el vaso y montar las claras a punto de nieve, luego incorporarlas a la masa con movimientos envolventes.

Engrasar un molde con mantequilla y espolvorear con harina. Echar la mezcla en él y hornear a 150º hasta que el bizcocho esté bien cocido.

COOKIES

INGREDIENTES:



1 huevo
100 g de azúcar moreno
60 g de mantequilla en pomada
180 g de harina
100 g de pepitas de chocolate
1/2 sobre de levadura
1 sobre de azúcar avainillado
1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner los ingredientes en el vaso menos las pepitas de chocolate, 15 segundos a velocidad 5.

Añadir las pepitas de chocolate y programar 10 segundos, velocidad 4.

Formar unas bolitas de masa y alinear en la bandeja del horno separándolas un poco. Las galletas se resquebrajan solas con el horneado sin necesidad de aplastarlas.

Cocer unos 15 minutos y dejar enfriar.

COOKIES I

INGREDIENTES:



150 g de chocolate con leche
350 g de harina bizcochona (o bien harina de repostería y medio sobre de levadura química)
80 g de avellanas
1 huevo
200 g de mantequilla
120 g de azúcar
120 g de azúcar moreno

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las avellanas, los dos tipos de azúcar y 30 g de chocolate. Picar las avellanas a velocidad 7. Dar un par de golpes de turbo hasta que esté fino.

Incorporar la mantequilla y programar velocidad 5 durante 1 minuto. Añadir el huevo y programar la misma velocidad y tiempo.

Incorporar la harina y batir a velocidad 3 durante 15 segundos. Finalmente, añadir el chocolate, cortado en trocitos pequeños con un cuchillo (reservar una parte para decoración).

Terminar moviendo con la espátula. Dejar enfriar la mezcla en la nevera durante una hora.

Precalentar el horno a 180º y extender la masa sobre dos plásticos para que no se pegue.

Con el cubilete o con un cortapastas redondo, recortar círculos del mismo tamaño y colocarlos en la bandeja del horno sobre papel antiadherente, separados unos de otros unos 3 centímetros. Decorar con las perlitas de chocolate reservadas. Hornear durante 8 minutos. Vigilar que no se hagan demasiado, si no amargan.

COOKIES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES (Unas 30 piezas)



1 huevo, batido
75 g de azúcar moreno
75 g de azúcar blanca
75 g de mantequilla
125 g de harina
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura química
½ cucharadita de bicarbonato
75 g de perlitas de chocolate
75 g de nueces picadas
1 cucharadita de esencia de vainilla

ELABORACIÓN:

Batir los azúcares y la mantequilla durante unos segundos a velocidad 3 1/2.

Añadir la vainilla y el huevo y mezclar bien durante unos segundos más a la misma velocidad.

Incorporar la harina, la sal, la levadura y el bicarbonato, previamente tamizados.

Programar durante 1 minuto a velocidad 4. Agregar las perlitas de chocolate y las nueces. Mezclar un poco con la espátula.

Dejar caer sobre la placa engrasada 1 cucharadita de masa tras otra, separadas unas de otras al menos 5 cm. Hornear a 190º unos 10 ò 15 minutos.

Cuando los bordes empiecen a dorarse, pasarlas a una rejilla para enfriar.



COOKIES DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

INGREDIENTES:

190 g de harina de repostería
110 g de mantequilla a temperatura ambiente
80 g de chocolate blanco troceado
70 g de azúcar moreno de caña
40 g de coco rallado
30 g de azúcar blanco
2 cucharaditas de levadura para repostería
4 cucharadas de leche



ELABORACIÓN:

Mezclar los dos tipos de azúcar con la harina y la levadura unos segundos a velocidad 4.

Añadir la leche y la mantequilla y mezclar 15 segundos a velocidad 3 ½ - 4.

Añadir el coco rallado y el chocolate y programar 5 ó 6 segundos a velocidad 3.

Hacer unas bolas y meter al horno precalentado a 180 grados.

Cuando estén ligeramente doradas (unos 10 minutos) sacar y dejar enfriar un poco antes de quitarlas de la bandeja.

COOKIES DE CHOCOLATE Y NUECES

INGREDIENTES:



200 g de mantequilla a temperatura ambiente
2 huevos
100 g de azúcar
100 g de azúcar moreno
400 g de harina de repostería
1 cucharadita de bicarbonato
100 g de nueces partidas en trozos
100 g de perlas de chocolate o chocolate fondant troceado

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200º.

Poner la mantequilla, los huevos y los 2 tipos de azúcar en el vaso. Mezclar 15 segundos a velocidad 4.

Añadir la harina, el bicarbonato, las nueces y el chocolate y mezclar 30 segundos a velocidad espiga.

Coger pequeñas porciones haciendo bolitas y sobre la bandeja del horno (forrada con papel de hornear) aplastar dando forma de galletas. No poner muy juntas porque crecen y se pueden pegar entre ellas.

Hornear durante 15 minutos.

COQUES CRISTINA

INGREDIENTES:

(Para unas doce cocas)



3 huevos (separar las yemas de las claras)
130 g de azúcar
125 g de almendra molida
Ralladura de limón (al gusto)
Azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 170º.

Pulverizar el azúcar 5-10 progresivo durante unos 15 segundos.

Colocar la mariposa y añadir las claras y montarlas 5 minutos, temperatura 37º, velocidad 3 y ½.

Añadir las yemas, la almendra y la ralladura de limón, 5 segundos, velocidad 2. Quitar la mariposa, terminar de integrarlo todo con la espátula.

Colocar 2 cucharadas de la mezcla en la bandeja sobre papel de horno u obleas de papel, aplastarlas en forma de círculo y espolvorear con azúcar por encima. Meter en el horno, a una altura media, 12 minutos, veremos que doran y se cuartean un poco, a 170º.

Dejar enfriar sobre una rejilla.

COQUITAS DE CALABAZA

INGREDIENTES:



400 g de calabaza asada
400 g de azúcar
400 g de harina
4 huevos
280 g de aceite de girasol
2 sobres blancos y 2 azules de gaseosa
1 sobre de levadura de repostería
Azúcar y canela para espolvorear
Piñones, pasas o nueces para decorar (opcional)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 175º.

Poner la pulpa de la calabaza en el vaso junto con el azúcar, los huevos y el aceite. Mezclar en velocidad 6 hasta obtener una crema fina.

Mezclar la harina con los sobres de gaseosa y la levadura. Volcar en el vaso y remover a velocidad 6-7 unos segundos, abrir la tapa y ayudar un poco con la espátula (ya que hay mucha cantidad). Volver a remover al 6 hasta que se integre todo. La masa quedará bastante espesa, nada hace pensar lo esponjosa que queda luego.

Llenar los moldes y hornear unos 20 minutos 175º-180º, en horno sin aire poner calor arriba y abajo.





COQUITOS

INGREDIENTES:



200 g de coco
3 huevos
125 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Batir los huevos 2 minutos a velocidad 3, agregar el azúcar otros 2 minutos y por último el coco y batir unos 30 segundos a velocidad 3.

Poner en una bandeja de horno hasta que estén las puntas doraditas, aproximadamente 15 minutos.

COQUITOS I

INGREDIENTES:



100g de harina
160 g de azúcar
160 g de coco
1 sobre de gaseosa
1 huevo
100 g de agua

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en la cuchillas, montar las claras con el agua.

Añadir el azúcar con la gaseosa, la yema, el coco y la harina a velocidad 3 hasta que termine, los ingredientes se van añadiendo por el bocal.

Formar bolas.

Meter al horno con el gratinador a tope (ya caliente) hasta que tomen color.

CRESPELLS

INGREDIENTES:



300 g de manteca de cerdo
250 g de azúcar
2 yemas de huevo
1 vasito de zumo de naranja
La ralladura de un limón
1 vasito de aceite
1 kg de harina

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes, menos la harina, en el Thermomix a velocidad 3 y mezclar bien.

Añadir más o menos 400 gramos de harina y seguir mezclando velocidad 3-4, formando una pasta.

Seguir añadiendo harina y mezclando hasta que la masa no se pegue en las manos.

Extender la masa (aproximadamente de medio centímetro de grosor) y cortar con diferentes formas.

Hornear a 180º 20 minutos.

Espolvorear con azúcar en polvo.

CRISTINAS DE NATA

INGREDIENTES:



250 g de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
30 g de levadura prensada
1 cucharadita de sal
500 g de harina de fuerza
500 g de nata para montar
almendras picadas para decorar
1 huevo batido para pintar la masa

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes menos la harina y la levadura, programar 1 minuto 37º a velocidad 2.

Después cuando haya terminado añadir la levadura y la harina y programar 20 segundos a velocidad 6, y a continuación 3 minutos a velocidad espiga.

Dejar reposar la masa en un plato tapado durante 10 minutos.

Dividir la masa en partes de 90 gramos y hacer bollitos, dejándolos bastante separados, por que se hinchan mucho, dejar reposar los bollitos hasta que han doblado su volumen.

Pintar con huevo y poner unas almendras picadas.

Hornear 10 minutos, a 180º con el horno de arriba y abajo.

CROISSANTS

INGREDIENTES:



500 g de harina de fuerza
10 g de sal
70 g de azúcar
25 g de manteca de cerdo
1 huevo
50 g de leche
220 g de agua
30 g de levadura de panadero
250 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche, el huevo, el agua, el azúcar, la sal y la manteca fundida 1 minuto a 37 º, velocidad 1. Añadir la levadura y mezclar 1 minuto a 37º, velocidad 1. Echar 250 g de harina y batir 10 segundos a velocidad 6. Añadir los otros 250 g de harina y amasar 3 minutos en velocidad espiga. Sacar la masa a un bol y tapar con un film.

Dejar en la nevera toda la noche y sacar la mantequilla de la nevera.

Al día siguiente, extender la masa de forma cuadrada y en el centro añadir la mantequilla, plegar las cuatro esquinas hacia dentro como un sobre, en el que la carta es la mantequilla. Golpear con el rodillo para repartir la mantequilla. Durante todo el proceso enharinar la mesa y la masa varias veces. Estirar la masa hasta conseguir un rectángulo más o menos regular de unos 30 por 60 cm, con el mismo grosor y proceder a dar la primera vuelta.

Vuelta doble: Hacer una división imaginaria del rectángulo en dos mitades y por cada uno de los dos lados plegar hasta que los extremos se toquen en el centro. Aplastar y plegar sobre la misma masa de manera que quede un rectángulo alargado de 5 pliegues. Girar 90º y proceder a estirarlo otra vez hasta dejar un rectángulo de 50x30 cm y proceder a dar una vuelta sencilla.

Vuelta sencilla: Ahora son tres las partes imaginarias. Plegar una sobre otra. Coger el rectángulo e introducirlo en el frigorífico tapado con film y dejar que repose 1 hora. Después de ese tiempo, volver a dar otra vuelta sencilla y dejar e nuevo en la nevera. Sacarlo y estirar hasta formar un rectángulo grande de 1/2 cm de espesor. Dividir en 2 a lo largo y cortar cada parte en 10 triángulos iguales y algo alargados. Colocar cada uno de los triángulos con la base estrecha mirando hacia nosotros, dar un corte en el centro y enrollar.

Dejar levar 1 hora a 25º.

Después hornear unos 20 minutos.

CROISSANTS CON HOJALDRE RÁPIDO

INGREDIENTES:



200 g de mantequilla congelada en trozos pequeños
200 g de harina de repostería
90 g de agua helada
1/2 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

Poner los ingredientes en el vaso y programar 20 segundos velocidad 6. Retirar la masa, formar una bola, envolver en plástico y dejar reposar en la nevera 20 minutos.

Colocar la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina. Con un rodillo estirar la masa dándole forma de rectángulo.

Doblar la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, volver a estirar la masa formando otro rectángulo.

Repetir dos veces más esta operación y dejar reposar de nuevo en la nevera 20 minutos antes de usarla.

Cortar la masa en triángulos y enrollar empezando por la parte más ancha.

Meter los cuernos hacia dentro y poner en una bandeja de horno previamente untada con mantequilla. Mientas precalentamos el horno poner la bandeja en la nevera.

Tiempo orientativo de horno: 20 minutos a 200º para una plancha de hojaldre y de 12 a 15 minutos para pequeños pasteles.

CUADRADOS DE ZANAHORIAS ESPECIADOS

INGREDIENTES:



200 g de zanahoria rallada
100 g de arándanos secos o pasas
120 g de azúcar
250 g de harina integral
1 cucharita de levadura en polvo
6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de especias
(nuez moscada, cardamomo,
3 clavos de olor, pimienta de Jamaica) y una cucharadita de canela molida
8 cucharadas de miel
6 cucharadas de zumo de naranja

ELABORACIÓN:

Cubrir un molde cuadrado de 20x20 cm con papel de horno.

Precalentar el horno a 170º.

En el Thermomix rallar la zanahoria unos segundos, velocidad 5.

Machacar en el mortero las especias.

En el vaso mezclar a velocidad 4 la zanahoria rallada con el aceite, el azúcar, el jugo de naranja y la miel 30 segundos. Añadir la harina, la levadura y las especias machacadas. Dejar 1 minuto a velocidad 4.

Colocar esta mezcla en el molde incorporando los arándanos secos o pasas, hundiéndolos un poco con una cuchara.

Hornear unos 50 minutos.

Se puede poner azúcar glass por encima.

CUARTO DE CA'N JOAN DE S'AIGO

INGREDIENTES:



8 claras de huevo
10 yemas
165 g de fécula de patata
235 g de azúcar glas

ELABORACIÓN:

Poner las claras en el Thermomix y montarlas muy bien (con la mariposa a velocidad 3 ½ y quitando al final el cubilete).

Cuando estén muy firmes añadir lentamente (cucharada a cucharada) y sin parar la máquina, el azúcar, las yemas y la fécula de patata.

Poner en el molde (sin engrasar pero forrado con papel de horno) y al horno (precalentado arriba y abajo) a 180º sólo la parte de abajo 45 minutos.

Al sacar del horno debe "asustarse" dejando caer el molde al suelo (desde poquita altura) para que no baje y se deja enfriar en el horno.



DELICIA DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES:



350 g de harina de fuerza
Una pizca de sal
75 g mantequilla
25 g de azúcar
7 g levadura en polvo
200 ml de agua tibia
Para el relleno:
4 manzanas Grand Smith
15 ml zumo limón
75 g azúcar
2 cucharaditas de canela
1/2 cucharadita nuez moscada
Azúcar glas

ELABORACIÓN:

Tamizar la harina y la sal a velocidad 3 unos segundos.

Derretir 25 g de mantequilla y echar en el Thermomix junto con la levadura y el azúcar. Mezclar unos segundos a velocidad 3. Mientras añadir poco a poco el agua templada. Una vez que este todo unido, amasar a velocidad espiga 5 minutos. Tiene que quedar una masa elástica y sin grumos. Disponer en un bol en un sitio cálido para que duplique su tamaño.

Pelar las manzanas y cortar en rodajas finas. Poner en un bol con agua y el zumo de limón.

Mezclar el azúcar, la canela y la nuez moscada. Estirar la masa y formar un cuadrado de 33 cm de lado. Escurrir las manzanas. Colocarlas sobre la masa y distribuir por encima la mezcla de azúcar y especias. Enrollar la masa y colocar sobre una bandeja engrasada. Dejar crecer hasta que duplique su tamaño.

Pintar la masa con leche y hornear a 180º unos 40 minutos. Dejar enfriar un poco y espolvorear con azúcar glasé. Servir caliente o frío en rebanadas.

DONUTS

INGREDIENTES:



300 g de leche
30 g de levadura prensada fresca
1 cucharadita azúcar
125 g de harina de fuerza
2 huevos
2 yemas
120 g de azúcar
500 g de harina de fuerza
1/2 cucharadita de sal
120 g de mantequilla a temperatura ambiente

Para el almíbar:

150 g de agua
200 g de azúcar
10 g de zumo de limón

ELABORACIÓN:

Echar la leche y programar 1 minuto, 37º, velocidad 1. Añadir la levadura, la cucharadita de azúcar y los 125 g de harina, mezclar programando 30 segundos, velocidad 3.

Dejar reposar dentro del vaso hasta que en la superficie de la masa haya burbujas.

Incorporar los huevos, las yemas y el azúcar. Programar 10 segundos velocidad 4. Añadir la harina y la sal. Amasar programando 3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Programar 2 minutos más a velocidad espiga e ir añadiendo la mantequilla poco a poco. Dejar reposar en el Thermomix 1 hora.

Transcurrido este tiempo, bajar la masa con la espátula y programar 1 minuto velocidad espiga. Retirar la masa del vaso sobre una superficie de trabajo enharinada.

Amasar ligeramente para sacar el aire y formar una bola.

Con la ayuda de un rodillo extender la masa hasta dejarla de 1 cm y cortar en forma de donut.

Colocar los donut sobre una superficie enharinada, cubrir con un paño y dejar reposar 30 minutos.

Freír los donut con abundante aceite (no debe estar muy caliente) durante 1 minuto.

Llevar a un papel absorbente y de inmediato pasar por el almíbar. Bañar con la cobertura deseada.

DONUTS I

INGREDIENTES:



2 paquetes de levadura de panadería seca o en su lugar 50 g de levadura prensada.
¼ de taza de agua templada (a unos 40ºC)
1 taza de leche templada (previamente escaldada)
3 cucharadas de mantequilla.
1 cucharada de azúcar (para disolver con la levadura) y ½ taza de azúcar más.
4 tazas y media de harina (unos 675 gramos)
1 huevo.
¼ de cucharadita de canela en polvo.
¼ de cucharadita de sal.
1 cardamomo (opcional).

ELABORACIÓN:

En una taza poner el agua, junto con una cucharada de azúcar y la levadura. Mezclar con una cuchara y dejar fermentar un poco.
Poner en el vaso el agua junto con el azúcar y la levadura y programar 1 minuto, temperatura 37, velocidad 2.

Mientras, mezclar la leche templada (previamente escaldada) con la mantequilla.
Remover hasta que la mantequilla se deshaga y entonces añadir la mezcla de la levadura.
Incorporar la leche y la mantequilla 2 minutos, temperatura 37, velocidad 2.

Añadir una taza y media de harina.

Mezclar 15 segundos, velocidad 6

Cubrir con un paño y dejar levar (en torno a hora sería suficiente).

Una vez fermentada la masa anterior, añadir un huevo batido y remover.

Mezclar a parte el azúcar, la canela, el cardamomo molido (si se desea), la sal y unas 3 tazas de harina tamizada y todo esto añadirlo a la masa. Mezclar 10 segundos en velocidad 6 y luego 1 minuto en velocidad espiga.

Engrasar un bol grande y poner la bola anteriormente amasada a levar.

Tapar con un paño hasta que doble su tamaño (una hora aproximadamente).

Una vez que la masa ha levado es el momento de dar forma a los donuts.

Poner la masa sobre la mesa y estirar con ayuda de un rodillo. La masa tiene que tener un centímetro de grosor.

Cortar los donuts con la ayuda del corta masas y disponer sobre una superficie enharinada (placa de horno, por ejemplo).

Una vez cortada la masa y antes de freírlos, dejarlos crecer de 30 a 40 minutos

Preparar la sartén o freidora con abundante aceite caliente y freír hasta que estén dorados (no pinchar con tenedor).

Sacar sobre papel absorbente y antes de que se enfríen del todo, espolvorear con azúcar glas o cubrir con chocolate.









EMPANADA DE ALMENDRA

INGREDIENTES:



120 g de almendra
120 g de azúcar
90 g de mantequilla
1 cucharada de vainilla líquida
2 huevos
15 g de harina de maíz
Almendras fileteadas
2 placas de hojaldre congelado

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar. Echar la almendra, si está entera pulverizar. Echar la mantequilla en pomada y mezclar todo a velocidad 5. Añadir el huevo (dejar un poco para pintar la empanada), la harina de maíz y la vainilla.

Una vez hecha la crema de almendra, estirar una placa de la masa de hojaldre hasta obtener un cuadrado, pinchar con un tenedor y pintar el borde con huevo.

Extender la crema por el centro.

Poner encima la otra placa ya estirada, envolver los bordes como para una empanada y pintar con el huevo. Hacer unos pinchacitos con el tenedor y decorar con la almendra fileteada por encima.

Meter al horno ya caliente a 200º durante 40 minutos o hasta que esté dorada.

EMPANADA DULCE DE MANZANA Y CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

Para la masa:
½ kg de harina
50 g de azúcar
1 huevo
30 g de mantequilla
25 g de levadura prensada de panadería
150 ml de agua aproximadamente
½ cucharadita de sal
1 huevo batido para barnizar



Para el relleno:
Crema pastelera
Mermelada de manzana
Gajos de manzana reineta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua. Programar 1 minuto, a 37º, velocidad 2. Añadir la levadura desmenuzada. Mezclar 5 segundos, a velocidad 4.

A continuación verter en el vaso los huevos, la mantequilla y el azúcar, programar 5 segundos, velocidad 4. Por último incorporar la harina con la sal, programar 15 segundos, velocidad 6 y después volver a programar 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Dejar reposar tapada con un paño durante media hora.

Una vez reposada dividir en dos mitades.

Estirar con el rodillo la primera mitad en una superficie enharinada y pasar la masa a la bandeja dónde se va a hornear previamente engrasada y enharinada.

Encima de la masa colocar la crema pastelera extendida, luego echar por encima la mermelada de manzana y por último colocar los gajos de manzana por toda su extensión.

Estirar de la misma forma la segunda mitad y tapar con ella el relleno, doblando bien los bordes para que selle bien y al cocer no se salga. Barnizar con huevo batido y hornear a 200º, una media hora aproximadamente con el horno previamente caliente.

ENFILADA DE VALDÉS

INGREDIENTES:

750 g de harina
1 huevo + 1 para pintar
150 g de azúcar
125 g de mantequilla
20/25 g de levadura fresca
Medio vaso de agua templada
Sal
Aromas (anís, azahar, limón...)



ELABORACIÓN:

Programar 2 minutos a 37º, velocidad 2, colocando dentro medio vaso de agua. Al terminar el tiempo añadir una nuez de levadura fresca (20-25 g) y 400 g de harina. Mezclar en velocidad 5 hasta hacer una pasta.

Dejar reposar hasta que doble su tamaño.

Añadir un huevo, la sal, los aromas, la mantequilla a temperatura ambiente (en pomada) y el azúcar.

Programar 4 minutos velocidad espiga y añadir el resto de la harina (completando los 750 g aproximadamente) hasta que forme una masa floja, pero que no se pegue a las manos al tocarla.

Dejar levar hasta que doble de nuevo su volumen.

Sacar del vaso sobre un mármol ligeramente enharinado o engrasado.

Separar en trozos y formar la coleta.

Colocar sobre la bandeja de horno forrada con papel parafinado.

Dejar reposar una media hora, pintar con huevo batido y hornear durante 15 minutos a 190-200º.

ENROLLADOS AZUCARADOS

INGREDIENTES:



25 g levadura prensada
125 g mantequilla o margarina
200 ml. leche
85 g azúcar
1 cucharada azúcar avainillado
2 huevos
550 g de harina aproximadamente
Para pintar:
Mantequilla derretida
Azúcar

ELABORACIÓN:

Poner la mantequilla con la leche 3 minutos, 37º, velocidad 1.

Añadir la levadura y mezclar unos segundos a velocidad 5.

Añadir los azucares, los huevos y la harina en dos veces. Mezclar unos segundos a velocidad 5 cada vez. Programar 3 minutos velocidad espiga. Dejar levar en el vaso hasta que se salga por el bocal. Es una masa muy blanda y un poco difícil de manejar.

Sacar a la mesa de trabajo previamente enharinada y amasar de nuevo.

Dar forma y poner en una bandeja de horno con papel vegetal. Tapar con un trapo de cocina y dejar levar hasta doblar el volumen.

Hornear en horno precalentado a 250º, 5 minutos.

Pintar los enrollados recién sacados del horno y en caliente con la mantequilla derretida y rebozar en azúcar.

Dejar enfriar en una rejilla.

ENSAIMADAS



INGREDIENTES:

Masa madre:
50 g de agua templada
10 g de levadura prensada fresca
90 g de harina de fuerza
Masa ensaimada:
100 g de agua
75 g de azúcar
2 huevos
50 g de manteca de cerdo (o mantequilla)
150 g de masa madre
410 g de harina de fuerza
5 g de sal
2 cucharadas de aceite de oliva
Formado de ensaimadas:
100 g de manteca de cerdo derretida (o mantequilla)
Terminación:
100 g de azúcar glas

ELABORACIÓN:

Dado que la masa debe reposar al menos 12 horas, es importante empezar la receta a última hora del día anterior, para hornear al día siguiente.

Elaboración de la masa madre:
Poner en el vaso el agua y la levadura, programar 10 segundos, velocidad 3.

Agregar los 90 g de harina y amasar 1 minuto, velocidad 3. Sacar la masa formando una bola y dejar en un bol cubierta con agua templada. Cuando la masa flote estará lista, en 15 minutos aproximadamente.

Elaboración masa de ensaimadas:
Poner todos los ingredientes en el vaso, en el mismo orden que se indican (excepto el aceite) y programar 30 segundos, velocidad 6.

Amasar 3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga. Comprobar la textura de la masa, que deberá ser blanda, lisa y consistente.

Volver a programar 3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga y añadir con la máquina en marcha, dos cucharadas de aceite a través del bocal. Retirar del vaso sobre una superficie aceitada.

Elaboración formado:
Dividir la masa en 20 bolas de unos 40 g de peso cada una. Estirar con el rodillo cada una de las bolas, dejar lo más finas posible y pintar con la manteca de cerdo derretida. Enrollar la masa en forma de cilindro, después estirar por los extremos y girar formando la ensaimada. Dejar un poco de separación en cada vuelta. Meter el extremo final por debajo de la masa para evitar que al crecer se desenrolle.

Colocar en la bandeja del horno engrasada o sobre papel de hornear. Dejar suficiente distancia entre ellas, ya que aumentan su volumen. Mantener en un sitio cálido durante 10 horas aproximadamente.

Precalentar el horno a 180º.

Antes de hornear, pulverizar con agua e introducir en el horno de 10 a 15 minutos a 180º. Al finalizar, espolvorear con el azúcar glas en caliente.



ESCONDITES DE LIMON Y COCO

INGREDIENTES:



75 g mantequilla
250 ml. leche
25 g levadura prensada
1 pizca de sal
100 g azúcar
450-500 g de harina (dependiendo de la clase de harina. Empezar con la cantidad mínima y según necesidad ir añadiendo más poquito a poco. Hasta que la masa no se quede pegada a los dedos al tocarla.)

Relleno:

50 g mantequilla
35 g coco rallado
50 g azúcar
Ralladura de medio limón

Además:

1 huevo batido
* Glasa (60 grs. azúcar glas, unas gotas de zumo de limón y 1 cucharada de agua)
24 moldes de papel

ELABORACIÓN:

Poner la mantequilla y la leche en el vaso. Programar 3 minutos, 37º, velocidad 1 para que se derrita la mantequilla.

Añadir la levadura desmenuzada y mezclar en velocidad 4 unos cuantos segundos hasta que se deshaga la levadura (si es necesario subir a velocidad 5).

Añadir la harina, la sal y el azúcar. Mezclar unos segundos en velocidad 5 y a continuación poner 5 minutos a velocidad espiga.

Dejar reposar hasta que salga por el bocal.

Hacer el relleno mezclando bien todos los ingredientes con un tenedor o una cuchara.

Sacar la masa del vaso y en la encimera sacarle el aire. Hacer los bollitos del mismo tamaño.

Hacer un boquete con el dedo y rellenar con una cucharadita del coco-limón.

Cerrar a pellizcos. Poner la "costura" hacia abajo en el molde de papel.

Dejar levar de nuevo en la bandeja del horno, tapado con un paño de cocina, hasta doblar el volumen.

Barnizar con el huevo batido y poner en el horno precalentado a 250º de 6 a 8 minutos. Calor arriba y abajo sin aire (si se pone el aire se debe bajar la temperatura unos 20º).

Una vez que se hayan enfriado los bollitos, adornar con la glasa de azúcar glas y agua con unas gotitas de limón.

ESPIGA DE PAN RELLENA

INGREDIENTES:



150 g de agua
20 g de levadura fresca o un sobre de la seca para pan
1/2 cucharita de azúcar
1 cucharita de lecitina de soja o ácido ascórbico (opcional)
280 g de harina
1 cucharadita de postre de sal
1/2 cucharadita de pimentón dulce
1/2 cucharadita de ajo en polvo
Una tarrina de chorizo a taquitos.
Un huevo para pintar
Semillas de amapola o al gusto para decorar.

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, el azúcar, el pimentón y el ajo. Programar 1 minuto, 37º velocidad 1. Añadir la levadura, la lecitina y remover a velocidad 4 unos segundos.

Añadir la harina y la sal. Remover 10 segundos velocidad. 6. Echar por el bocal el chorizo a taquitos y programar 2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga.
Comprobar si necesita más harina, la masa deberá despegarse de las paredes del vaso. Sacamos y amasamos un pelín sobre una superficie enharinada.

Formamos un rulo, y con las palmas de las manos, le damos un poco de forma de "cresta" como triangular, con tijeras cortamos trozos sin llegar al final de la masa y vamos colocándolos alternativamente a derecha e izquierda formando la espiga.

Dejamos levar en un sitio cálido. Yo lo tapo con un plástico engrasado en aceite, hasta que doble su volumen. Depende del calorcillo de cada casa, será entre media o una hora.... Pincelamos con huevo batido y espolvoreamos con semillas.
Horneamos con el horno ya caliente a 200º durante unos 20-30 minutos.

FARTONS

INGREDIENTES:



500 g harina de fuerza
100 g agua
125 g mantequilla
150 g azúcar
3 huevos medianos
50 g levadura panadería
3 g sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar, el agua, la mantequilla y los huevos 2 minutos Velocidad 6.

Añadir la levadura y programar 1 minuto velocidad 6.

Añadir la harina y la sal, programar 15 segundos, velocidad 6, después 3 minutos velocidad espiga.

Dejar reposar en el vaso 30 minutos.

Pasado el tiempo de reposo hacer bolas de unos 25 g.

Una vez hechas todas empezar por la primera que hicimos, darle forma de barra de unos 25 cm.

Dejar levar otra vez hasta que tripliquen el tamaño.

Calentar el horno a 200º. Meter la bandeja con las barras unos 9 minutos.

Al sacarlas pintar con una glasa hecha con: 100 g de azúcar glas y 20 g de agua.

GALLETAS BLANCO Y NEGRO

INGREDIENTES:



250 g de chocolate negro
55 g de mantequilla
100 g de azúcar
2 huevos medianos
210 g de harina
1 pareja gasificantes
1 pizca de sal
1 cuchara de café de vainilla en polvo
Azúcar glas

ELABORACIÓN:

Fundir el chocolate al baño maría o en el microondas. Añadir la mantequilla. Poner la mariposa y batir el azúcar y los huevos unos 3 minutos a velocidad 3, hasta que doblen el volumen y adquieran un tono pálido.

Añadir la vainilla y mezclar con el chocolate y la mantequilla unos segundos a velocidad 3.

Tamizar la harina con la levadura y la sal, y añadir a la mezcla anterior, sin trabajarla demasiado, solo hasta que estén unidas.

Quitar la mariposa, añadir los ingredientes tamizados y mezclar 2 ó 3 veces llevando el mando al 3 ½ hasta que quede una masa homogénea. Introducir en el frigorífico durante 1 hora.

Formar pequeña bolas y pasarlas por azúcar glas hasta que estén bien cubiertas, y colocar en la placa del horno algo separadas.

Precalentar el horno a 170º C y hornear durante 10 minutos hasta que craqueen. Deben quedar crujientes por fuera y muy blanditas por dentro. Enfriar sobre una rejilla.

GALLETAS DE CACAO Y ESENCIA DE NARANJA

INGREDIENTES:



225 g de mantequilla
200 g de azúcar glas
2 cucharaditas de esencia de naranja
(en su defecto, ralladura de una naranja grande)
1/2 cucharaditas de sal
170 g de cacao en polvo
400 g de harina bizcochona

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso con la mariposa, la mantequilla, el azúcar, la sal y la esencia de naranja y programar 2 minutos en velocidad 3.

Quitar la mariposa y añadir poco a poco en velocidad 3 la harina y el cacao y cuando esté todo dentro, programar 3 minutos velocidad 2 y luego otros tres en espiga, que quede homogénea.

Poner la masa sobre la mesa de trabajo y aplanarla con el rodillo hasta tener una altura de aproximadamente medio centímetro.

Hacer figuritas con cortapastas y hornear en horno precalentado a 170º entre 15 y veinte minutos.

Dejar enfriar en una rejilla y guardar en una caja hermética.

GALLETAS DE CALABAZA

INGREDIENTES:



100 g de mantequilla
250 g de harina
50 g de azúcar
1 huevo
1 cubilete de puré de calabaza
100 g de pasas
100 ml de ron
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Poner las pasas en remojo con el licor.

Agregar la pizca de sal a la mantequilla y batir hasta dejarla en punto de pomada durante 1 minuto, a velocidad 2.

Añadir el azúcar y los huevos y mezclar unos 25 segundos a velocidad 4.

Programar a velocidad 3, sin tiempo e ir incorporando la harina poco a poco y por último la calabaza.

Agregar las pasas escurridas y mezclar con las manos.

Dar forma sobre papel de horno o silpat en la bandeja y hornear a 180º, durante 25 minutos.

GALLETAS DE CROCANTI Y ESENCIA DE CACAO

INGREDIENTES:



200 g de harina bizcochona
100 g de mantequilla
150 g de azúcar moreno
1 sobre de azúcar avainillado
1 cucharadita de esencia de cacao (en su defecto 50 g de chocolate postres fundido en el microondas)
2 huevos
75 g de crocante de almendra

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la mantequilla y el azúcar durante minuto y medio en velocidad 3, hasta conseguir una masa esponjosa.

Añadir los huevos y programar 2 minutos en velocidad 3.

A continuación añadir la esencia de cacao y el crocante y mezclar 20 segundos en velocidad 3.

Por último agregar la harina y batir 3 minutos y medio en velocidad 1 Poner la masa en papel film y guardar en la nevera durante 30 minutos.

Precalentar el horno a 180º.

Forrar una bandeja de horno con papel para hornear, formar bolitas y aplanarlas sobre el papel con una cucharita (ponerlas separadas porque se extienden con el calor).

Hornearlas a 180º durante aproximadamente 15 minutos, que estén doraditas.

GALLETAS DE FRAMBUESA Y PISTACHOS

INGREDIENTES:



225 g de harina
2 huevos
150 g de mantequilla a temperatura ambiente
70 g de azúcar glas
1 cucharadita de azúcar vainillado (opcional)
30 g de pistachos verdes pelados y picados
125 g de confitura de frambuesas
1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la mantequilla, el azúcar (si no tenemos glas, previamente pulverizar unos segundos a velocidad 10) y la sal. Programar 5 segundos a velocidad 5.

Añadir un huevo, la harina y el azúcar vainillado y programar 20 segundos a velocidad 7. Cuando acabe, programar 3 minutos a velocidad Espiga.

Envolver la masa en papel film y dejar reposar dos horas en el frigorífico.

Extender la masa con un rodillo hasta un espesor de 5 milímetros y cortar formas con el corta pastas. A la mitad de ellas cortarle un círculo en el centro con un corta pastas menor.

Poner en una bandeja de horno sobre papel vegetal, pintar con huevo y a los que tienen el círculo en el centro ponerles por encima los pistachos picados.

Hornear a 150º durante 8-10 minutos, hasta que se doren.

Finalmente, sacar del horno y dejar enfriar.

Poner un poco de mermelada sobre las galletas que no tienen agujero y poner encima de éstas otra con agujero.

GALLETAS DE JENGIBRE

INGREDIENTES:



130 g mantequilla
1 cubilete de miel de caña
½ cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de canela molida
2 cucharaditas de jengibre fresco rallado
300 g de harina de fuerza
1 cucharadita de levadura
200 g de azúcar
1 huevo

ELABORACIÓN:

Derretir la mantequilla con la miel de caña 4 minutos, temperatura 60º, velocidad 2.

Añadir el resto de ingredientes en el vaso y programar 1 minuto, velocidad espiga.

Pasar la masa a una mesa enharinada y trabajarla brevemente con las manos.

Estirarla con un rodillo hasta darle un grosor de 3 milímetros y cortar las galletas con la forma del cortapastas.

Hornear a 180º unos 10 minutos (vigilar que si no se vuelven muy duras) o hasta que estén doradas, sobre bandeja de horno con papel de horno.

Retirar con cuidado las galletas todavía calientes y dejar enfriar sobre una rejilla.

GALLETAS DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES:



120 g de azúcar glas
400 g de harina de repostería
240 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 huevo

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 20 segundos a velocidad 6. Envolver la masa en film transparente y dejar reposar 15 minutos en la nevera.

Estirar la masa dejándola un poco gruesa y cortar con cortapastas. Colocar en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Pintar con yema de huevo batida con unas gotas de agua y decorar al gusto, con azúcar moreno, azúcar blanco, con frutos secos...

GALLETAS DE MANTEQUILLA I

INGREDIENTES:



250 g de harina
125 g de azúcar
125 g de mantequilla
40 g de leche
1 yema de huevo
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Poner los ingredientes en el orden dado en el Thermomix y programar 15 segundos velocidad 4.

Retirar la masa y envolverla en film transparente y meter en la nevera unos 20 minutos.

Tomar cantidades de la masa e introducirlas en la pistola de galletas y sobre la placa de horno directamente colocar las formas.

Introducir al horno, previamente calentado a 190º unos 15 minutos.

Sacarlas del horno cuando los bordes empiecen a dorarse y retirarlas de la placa enseguida para que enfríen sobre rejilla (si las dejamos enfriar en la misma placa al intentar sacarlas se nos romperán).

Se pueden espolvorear con azúcar de colores antes de hornear.

Guardar en latas.



GALLETAS DE MANTEQUILLA DANESAS

INGREDIENTES:



250 g harina
165 g mantequilla
110 g azúcar
1 huevo
1/2 cucharadita de esencia de vainilla

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas verter el huevo y el azúcar en el vaso y programar 2 minutos temperatura 37º velocidad 2 y 1/2.

Añadir la mantequilla reblandecida, la esencia de vainilla y mezclar unos segundos en velocidad 2 y 1/2.

Quitar la mariposa y agregar la harina, mezclar 10 segundos en velocidad 6.

Verter en un recipiente.

Tapar con film transparente y dejar en la nevera 30 min.

Hacer bolitas del tamaño de una nuez y aplastarlas con la mano, dejar del grosor de 1 cm.

Precalentar el horno a 200º entre 7 y 10 min.

Una vez fuera del horno, ponerlas encima de una rejilla hasta que se enfríen.

GALLETAS DE SEMILLAS DE LINO

INGREDIENTES:

110 g de semillas de lino
130 g de azúcar moreno
2 huevos
120 g de mantequilla
250 g de harina
60 g de copos de avena
4 o 5 gotas de cardamomo
Jengibre
Semillas de sésamo (para rebozar)



ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner las semillas de lino en el vaso del Thermomix y triturarlas programando 15 segundos en velocidad progresiva 5-10. Reservar.

Colocar la mariposa en las cuchillas, añadir los huevos y el azúcar, junto con la mantequilla, batir unos segundos en velocidad 3 1/2, hasta ver que está todo bien mezclado.

Quitar la mariposa de las cuchillas y añadir los copos de avena, el jengibre, y el cardamomo, mezclando todo en velocidad 6.

Añadir la harina y mezclar unos segundos en velocidad 4, terminar de envolver con la espátula.

Hacer unas bolitas con la masa, y aplastarlas un poco, (se pueden rebozar con semilla de sésamo tostada) y ponerlas en la bandeja del horno, separadas un poco entre ellas.

Introducirlas en el horno a 180º durante 15 minutos aproximadamente.

GALLETAS RISUEÑAS

INGREDIENTES:



3 porciones de quesitos
90 g de azúcar
60 g de mantequilla a temperatura ambiente
1/2 cucharadita de vainilla en polvo
1 cucharadita de levadura química
200 g de harina
Azúcar para espolvorearlas o decorar

ELABORACIÓN:

Poner la mantequilla, los quesitos y el azúcar en el vaso. Mezclar unos segundos a velocidad 2-3.

Añadir la harina, levadura y la vainilla. Mezclar a velocidad 5-6 unos 20 segundos.

Precalentar el horno a 180º.

Sacar la masa del vaso, extender con un palo de amasar hasta que quede de 1 cm. de grosor, cortar con los cortapastas elegidos.

Poner azúcar en un plato y pasar las galletas por el azúcar, ir colocándolas en la bandeja de horno encima de un papel de horno, meterlas en el horno precalentado unos 12 minutos.



GATÓ DE NARANJA

INGREDIENTES:



4 yemas de huevo
200 g de mantequilla
200 g de harina
200 g de azúcar
Ralladura de un limón
3 naranjas
1 sobre de levadura química
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Glasear el azúcar con la piel del medio limón y la de dos naranjas a velocidad 5-7-9-10.

Añadir las 4 yemas y batir 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 3.

Añadir la mantequilla en pomada y el zumo de dos naranjas. Mezclar 1 minuto, velocidad 2.

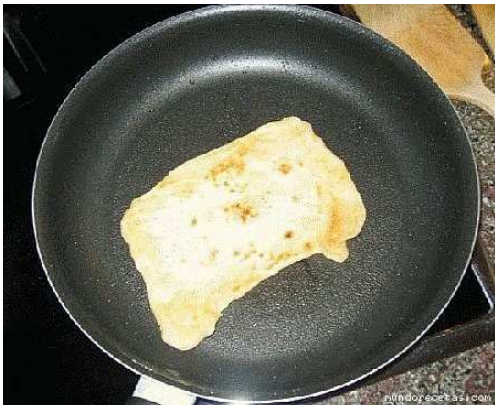
Añadir la levadura, la sal y la harina y mezclar 20 segundos a velocidad 2. Acabar de mezclar con la espátula.

Volcar en un molde engrasado con mantequilla o aceite y espolvoreado con harina.

Meter en el horno a 180º, 35 minutos. Cuando la coca esté tibia, pinchar con un palillo y bañar con el zumo de la otra naranja.

GHRAÏFS (Tortitas Marroquís)

INGREDIENTES:



260 g de harina
125 ml de aceite de oliva o girasol
100 ml de agua tibia
1/2 cucharadita de sal y una pizca de azúcar

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en el vaso 3 minutos a velocidad espiga. Queda una masa blanda pero no pegajosa, parecida a la de los churros. Si hace falta más harina o más agua añadir.

Con esa masa se hacen unas bolas del tamaño de una pelota de ping-pong. Se pasan por un poco de aceite, se ponen en un plato y se dejan reposar un rato.

Luego se cogen dos bolas y con las manos se les da forma cuadrada y se fríen en una sartén bien caliente untada de aceite hasta que estén bien doradas por los dos lados.

GOFRES-WAFERS-WAFFEL

INGREDIENTES:



100 g de harina
180 ml de leche
50 g de azúcar
50 g de mantequilla en pomada
1 huevo
5 ml de vainilla líquida
Media cucharita de postre de levadura de repostería
Media cucharita de postre de esencia de limón
1 pizca sal

ELABORACIÓN:

En el Thermomix echar todos los ingredientes al vaso y a mezclar en velocidad 4, hasta que quede todo integrado.

Formar los crepes con la gofrera dejar enfriar sobre una rejilla.

Se pueden espolvorear de azúcar glas o con el sirope que más nos guste.

Nota: Ha de quedar una crema como para los crepes.

GRISINES

INGREDIENTES:

270 cl de agua
1 cucharadita de miel
2 cucharaditas de sal
3 cucharadas de aceite de oliva
500 g de harina de fuerza
1 sobre de levadura de "panadero"
1 yema de huevo
1 cucharada de agua para el glaseado
Hierbas secas o semillas para decorar.



ELABORACIÓN:

Poner el agua en el vaso y calentarla 3 minutos a 37º. Añadir la levadura y mezclar 20 segundos, velocidad 3, dejar en el vaso tapado durante 5 minutos.

Transcurrido ese tiempo añadir la miel, volver a mezclar 20 segundos, velocidad 3. Agregar el aceite, sal y harina, mezclar 10 segundos, velocidad 2. Amasar en velocidad espiga 3 minutos.
Dejar reposar la masa en el vaso bien tapado durante 10 minutos. Volver a amasar en velocidad espiga 3 minutos.

Retirar la masa del vaso y estirarla hasta que quede de 1 centímetro de grosor más o menos, tapar con un plástico y dejar reposar 10 minutos.

Transcurrido el tiempo de reposo cortar tiras del largo deseado y hacerlas rodar por la mesa enharinada para que tomen forma redondeada; pincelar las tiras con el glaseado.

Poner en un plato semillas de sésamo, sal gruesa, orégano seco o cualquier otra hierba y pasar los grisines por ellas. Ir colocándolos, algo separados unos de otros, en una placa de horno ligeramente aceitada o cubierta con lamina de teflón o papel para horno.
Llevar al horno precalentado a 180/200º y hornear entre 15 y 20 minutos.

KUGELHOPF DE CHOCO Y AVELLANAS

INGREDIENTES:



175 g de mantequilla en punto de pomada
175 g de azúcar moscabado moreno
115 g de harina de fuerza
1 sobre de gasificante
1 cucharada sopera de cacao en polvo
1 cucharadita de mezcla de especias (una punta de canela, una punta de clavo en polvo, una puntita de nuez moscada, una punta de jengibre molido y tres vueltas del molinillo de pimienta negra)
3 huevos batidos
115 g de avellanas en polvo
2 cucharadas de café exprés
Azúcar glas para espolvorear

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.
Tamizar la harina, el gasificante, el cacao y las especias 45 segundos, velocidad 3 ½. Reservar.

Moler las avellanas a velocidad 5-7-9 hasta que queden bien molidas. Reservar.

Enjuagar y secar bien el vaso. Añadir el azúcar moreno y la mantequilla, 2 minutos, velocidad 3 1/2.

Batir los huevos en un cuenco e ir añadiendo poco a poco al vaso que estará funcionando a velocidad 3 1/2. Ir intercalando un poco de huevo, un poco de la harina tamizada (poner en tres veces). Añadir el resto de la harina tamizada, el café y las avellanas y mezclar unos 45 segundos a velocidad 4. Queda una mezcla espesa y cremosa.

Verter la mezcla en un molde bien engrasado con mantequilla líquida yespolvoreado con cacao. Al horno a 180º, unos 45 minutos, hasta que se note que está bien esponjoso (pinchar a ver si está listo).

KUGELHOPF VIENÉS ANTIGUO

INGREDIENTES:

Para el relleno de frutos secos:



125 g de nueces o almendras
2 cucharaditas de canela molida
100 g de azúcar

Para la masa:

200 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar avainillado
La piel de 1 limón
100 g de leche
150 g de mantequilla
50 g de ron
4 huevos
40 g de levadura prensada fresca ó 2 sobres de levadura instantánea de panadería
700 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
Mantequilla derretida para pintar
1 molde corona de unos 28 cm de diámetro

ELABORACIÓN:

Relleno de frutos secos:

Poner en el vaso las nueces, la canela y el azúcar. Programar 4 segundos velocidad 4, retirar del vaso y reservar.

Masa:

En vaso muy seco poner el azúcar y pulverizar 30 segundos, velocidad 5-10. Agregar el azúcar avainillado y la piel de limón y programar otros 30 segundos, misma velocidad.

Agregar la leche, la mantequilla y el ron y programar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 2.

Añadir los huevos y la levadura y mezclar 5 segundos, velocidad 5.

Incorporar la mitad de la harina y la sal, mezclar 20 segundos, velocidad 6. Agregar la harina restante y programar 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso sobre una superficie enharinada y amasar ligeramente dándole forma de barra.

Cortar en pequeñas rebanadas, untar cada rebanada con mantequilla derretida y rebozar ligeramente en el relleno.

Ir colocando en el molde presionando con las manos. No llenar el molde más de la mitad, pues la masa tiene que doblar el volumen.

Cuando haya doblado su volumen hornear durante 30-35 minutos, aproximadamente, a 180º.

Desmoldar en caliente sobre una rejilla para que no se humedezca dentro del molde.





MAGDALENAS CASERAS SUPERCRECIDAS



INGREDIENTES:

5 huevos
250 g de aceite
250 g de azúcar
250 g de harina
1 gaseosa

ELABORACIÓN:

Poner el horno a calentar a 250º.
Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos y el azúcar. Programar 7 minutos a 37º velocidad 3.
Añadir el aceite y programar 3 minutos, velocidad 2. Quitar la mariposa.

Añadir la harina y la gaseosa (los dos sobres). Remover con la espátula antes de programar 1 minuto a velocidad 3. Volver a remover con la espátula.

Poner la mezcla en moldecitos de papel llenándolos hasta un poco más de la mitad y espolvorear por encima con azúcar.
Meter al horno a 250º durante 5 minutos y después bajar a 200º unos 5-8 minutos más.





MAGDALENAS DE CHOCOLATE CON CORAZÓN DE FRAMBUESA

INGREDIENTES:



210 g de azúcar
3 huevos
100 g de aceite de girasol
130 g de leche
100 g de chocolate en polvo a la taza
200 g de harina con levadura incorporada
1 pizca de sal
Mermelada de frambuesa

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar con los huevos y programar 1 minuto en velocidad 3.

Añadir el aceite y la leche y mezclar unos 15 segundos en velocidad 3.

Agregar la harina, el chocolate y la sal y mezclar 15 segundos en velocidad 3.

Meter en una manga pastelera desechable y guardar en la nevera unos 30 minutos.

Precalentar el horno a 170º con calor arriba y abajo.

Engrasar los moldes de magdalenas y llenar con la masa 1/3 de su capacidad.

Echar en el centro un poco de mermelada de frambuesa.

Poner el horno con calor solamente en la parte de abajo, y meter los moldes durante 25 minutos aproximadamente. A los 15 minutos de cocción, ponerle el calor por arriba también.

MAGDALENAS DE CHOCOLATE RÁPIDAS

INGREDIENTES:



250 g de chocolate de cobertura
130 g de mantequilla
160 g de harina
200 g de azúcar
4 huevos
1 sobre de levadura
60 g de leche

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el chocolate y triturar a velocidad turbo. Colocar la mariposa y añadir la mantequilla y la leche. Programar 3 minutos a 37º en velocidad 1.

Comprobar que está todo deshecho, si no es así volver a programar algún minuto más hasta que esté.

Añadir el azúcar y los huevos y programar 4 minutos sin temperatura a velocidad 2.

Tamizar la harina y la levadura y batir a velocidad 2 1/2 hasta que esté bien incorporada. Retirar la mariposa y si es necesario acabar de mezclar con una espátula. Repartir el preparado en las cápsulas llenando 3/4 de cada molde.

En el horno precalentado a 180º dejar unos 15 minutos comprobando la cocción antes de retirarlas del horno.

MAGDALENAS DE CHOCONUEZ

INGREDIENTES:



100 g de cacao sin azúcar
210 g de harina
250 g de azúcar
250 g de aceite girasol
100 g de nata
1 sobre de levadura química
250 g huevos (4 ó 5 según el tamaño)
Ralladura de 2 mandarinas
Zumo de una mandarina
60-80 g de nueces muy picadas

ELABORACIÓN:

Triturar las nueces y reservar.

Poner la mariposa y echar en el vaso los huevos y el azúcar. Programar 7 minutos, 37º, velocidad 3. Añadir la ralladura de las mandarinas y el zumo. Programar, 6 minutos, velocidad 3. Añadir todo lo demás menos la harina y la levadura 3 minutos, velocidad 2.

Quitar la mariposa.

Añadir la levadura y harina y remover un poco con la espátula, programar 5 segundos en velocidad 6.

Añadir las nueces. Mover un poquito con la espátula y programar de 3 a 5 segundos en velocidad 6. Dejar reposar en el vaso mientras se precalienta el horno.

Llenar las cápsulas de papel hasta un poco más de la mitad.

Poner encima un trocito de nuez, o nueces ralladas, y un poquito de azúcar. Precalentar el horno a 230 y bajar después a 210º durante unos 8 minutos. Por dentro deben quedar tiernas.

MAGDALENAS DE COCO Y ALMENDRA

INGREDIENTES:





4 huevos medianos
200 g de azúcar
125 ml de nata o leche
125 ml aceite de girasol
Ralladura de 1 limón
100 g de coco rallado
300 g de harina repostería
1 sobre de levadura
Una pizca de sal
Almendra laminada

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas.

Echar en el vaso los huevos y el azúcar. Programar 5 minutos a 37º, velocidad 3.

Añadir la nata, el aceite y la ralladura de limón. Programar 2 minutos a velocidad 2.

Quitar la mariposa.

Añadir el coco, la harina, la levadura y la pizca de sal. Programar 1 minuto a velocidad 3 (si fuera necesario, terminar de mezclar con la espátula y dejar reposar unos 15 minutos en el vaso).

Echar la masa en cápsulas de magdalenas y poner encima almendra laminada.

Meter al horno precalentado a 170º solo calor abajo 15 minutos y otros 10 con calor abajo y arriba. Mirar que no se quemen las almendras.

MAGDALENAS DE MANDARINA

INGREDIENTES:



3 mandarinas con piel fina (unos 220 g)
200 g de azúcar
4 huevos medianos
125 ml. aceite de girasol
1 cucharadita de vainilla liquida
300 g de harina repostería
1 sobre de levadura

ELABORACIÓN:

Lavar bien las mandarinas, quitar si tuvieran alguna pepita y cortar por la mitad. Colocarlas en el vaso, triturar a velocidad 6 unos segundos. Con la espátula bajar los residuos de las paredes del vaso, añadir el azúcar, triturar unos segundos en velocidad progresiva 5-7-9.

Poner la mariposa, añadir los huevos y programar 3 minutos, temperatura 37º, velocidad 3 y ½.

Añadir el aceite y la vainilla, programar 2 minutos, velocidad 3 ½ sin temperatura.

Quitar la mariposa.

Añadir la harina y la levadura, mezclar 20 segundos, velocidad 3 .

Dejar reposar dentro del vaso unos 15 minutos.

Echar la masa en cápsulas de magdalenas, meter al horno precalentado a 170º con aire, solo calor abajo 15 minutos y otros 10 con calor, abajo y arriba (total aproximado 25 minutos).

MAGDALENAS DE NARANJA

INGREDIENTES:



1/2 naranja con piel
4 huevos
200 g de azúcar
200 g de aceite de girasol
220 g de harina de fuerza
1 pellizco de sal
1 sobre de levadura
Azúcar y canela para espolvorear
Chocolate negro

ELABORACIÓN:

Calentar el horno a 250º.

Poner en el vaso la naranja, los huevos y el azúcar. Programar 3 minutos, a 37º y velocidad 5.

Volver a programar mismo tiempo y velocidad sin temperatura. Por el bocal añadir el aceite y mezclar 5 segundos a velocidad 5.

Incorporar la harina, la levadura, la sal y mezclar 8 segundos a velocidad 6.

Poner una manga pastelera dentro de una jarra y verter la masa. Cerrar con una pinza y reservar en el frigorifico 30 minutos.

Poner moldes de papel dentro de flaneras o moldes de muffins para que no se desparramen.

Pasado el tiempo de reposo rellenar las cápsulas y espolvorear con el azúcar y la canela.

Bajar la temperatura del horno y hornear 15 minutos con calor arriba-abajo y aire.

MAGDALENAS DE NATA

INGREDIENTES:



350 g de harina
250 g de azúcar
250 g de girasol
100 g de nata
1 sobre de levadura química
4 huevos
La ralladura de 1 limón (ó 2 cucharaditas de esencia de limón)

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos y el azúcar. Programar 7 minutos a 37º, velocidad 3.

Agregar la ralladura del limón ó la esencia y quitar la temperatura. Batir otros 6 minutos, velocidad 3.

Añadir los ingredientes restantes menos la harina y la levadura. Programar 3 minutos a velocidad 2.

Quitar la mariposa. Añadir la harina y la levadura y remover con la espátula. Programa 5 segundos, velocidad 6. Volver a remover con la espátula. Dejar reposar en el vaso 10 minutos.

Llenar cápsulas de papel con la mezcla pero solo hasta llenar hasta 3/4 de su capacidad.

Espolvorear por encima con azúcar y dejar reposar un buen rato. Precalentar el horno a 230º y cuando se metan las magdalenas bajar a 210º.

(Estar pendientes para que no se quemen y ponerlas en la segunda rejilla empezando por abajo con ventilador o calor por abajo solo).

MAGDALENAS DE PUEBLO

INGREDIENTES:



375 g de harina de fuerza.
3 huevos
250 cl de leche
250 cl de aceite de girasol
250 g de azúcar
Ralladura de 1 limón
4 papelitos de gaseosa (4 azules y 4 blancos)

ELABORACIÓN:

Poner a calentar el horno a 200ª

Poner la mariposa en las cuchillas.

Echar en el vaso los huevos, el azúcar y la ralladura del limón. Programar 4 minutos a 37º, velocidad 3 y ½. Volver a programar 6 minutos a 37 velocidad 3 y ½. Durante los 3 primeros minutos se añade el aceite poco a poco sobre la tapadera con el vaso puesto así va entrando despacio. Durante los tres últimos minutos se hace lo mismo con la leche.

Añadir los 4 sobres dobles. Programar 1 minuto a 37º velocidad 3 y ½. Añadir la harina tamizada. Programar 1 minuto a 37º velocidad 3.

Dejar reposar 5 minutos.

Meter los moldes de las magdalenas en moldes de flaneras de ración. Llenar los moldes de papel hasta arriba con la mezcla.

Meter la bandeja al horno a la 2º altura empezando por abajo durante 15 minutos.





MAGDALENAS DE PUEBLO 1

INGREDIENTES:



5 huevos
250 g de azúcar
280 g de harina
140 g de aceite + 140 g de leche
Ralladura de un limón
1 sobre y medio de levadura química

ELABORACIÓN:

Colocar la mariposa en las cuchillas y verter en el vaso las claras. Programar 6 minutos, velocidad 3.

Añadir el azúcar y batir unos segundos a velocidad 3 hasta que quede homogéneo.

Añadir las yemas con la ralladura de limón y programar 15 segundos, velocidad 3.

Retirar la mariposa y añadir la harina mezclada con la levadura tamizada. Ir jugando con la velocidad 6 a golpecitos de 15 segundos.

Añadir el aceite y la leche y seleccionar 15 segundos, velocidad 6.

Rellenar los moldes de papel hasta la mitad e introducir en moldes de papel de aluminio. Espolvorear con azúcar por encima y meter en el horno precalentado a 200º. Bajar la temperatura a 170º y dejar entre 15/20 minutos calor solo por abajo. Al terminar el tiempo dejar 5 minutos más sólo con calor de arriba.



MAGDALENAS INTEGRALES

INGREDIENTES:



2 huevos
60 g de harina integral
100 g de aceite de girasol
1 sobre de levadura de repostería
120 g de azúcar moreno
1 pizca de sal
La piel de medio limón
La piel de media naranja

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar junto con las pieles en velocidad progresiva 5, 7, 9.

Colocar la mariposa en las cuchillas, añadir los huevos y programar 2 minutos, temperatura 40º y velocidad 4; una vez acabado el tiempo dejar batiendo sin calor 2 minutos más a la misma velocidad, incorporar el aceite y programar 6 segundos en velocidad 3.

Añadir la harina, la levadura y la sal, y se vuelve a mezclar todo 6 segundos velocidad 3.

Por último verter en los moldes llenándolos solo hasta la mitad, espolvorear con un poco de azúcar moreno y meter en el horno precalentado a 200º una media hora aproximadamente.



MAGDALENAS INTEGRALES CON MANDARINA

INGREDIENTES:



125 g de fructosa
2 huevos enteros y una yema
100 g de aceite de girasol
1 naranja
130 g de queso Quark
220 g de harina integral
1 sobre de levadura química
Dos sobres de gasificante
Un poco de sal
4 nueces + unas cuantas avellanas + algunas almendras crudas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la naranja, los huevos y la fructosa y programar 1 minuto, 50º, velocidad. 4.

Añadir el aceite, el queso y los frutos secos rotos, sin estar muy picados.

Mezclar todo unos segundos.

Finalmente añadir la harina con la levadura y los gasificantes. Programar 6 segundos a velocidad 5.

Poner la mezcla en un molde engrasado y meter al horno, precalentado a 180º, durante una media hora más o menos.

MAGDALENAS SIN LECHE

INGREDIENTES:



200 g de harina
200 g de azúcar
200 g de aceite (oliva o girasol)
1 sobre de levadura
4 huevos
2 cáscaras de limón (sin parte blanca)

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar con una de las cascaras de limón a velocidad progresiva 5-7-9 durante 10 segundos. Reservar.

Freír el aceite con una de las cascaras de limón 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda. Dejar enfriar y retirar la cáscara.

Poner los huevos y el azúcar con el aceite y programar 4 segundos velocidad 4.

Añadir el resto de los ingredientes en el vaso y programar 6 segundos velocidad 4 y dejar reposar mientras se calienta el horno a 200º con ventilador si se tiene.

Meter en el horno en la segunda rendija empezando por abajo (si no se tiene ventilador con calor por abajo).

MAGDALENAS TRIKITRI

INGREDIENTES:



350 g de harina
275 g de azúcar
250 g de aceite
75 g de Leche
15 g de levadura Royal
1/4 litro de huevos (4)
La ralladura de 1 limón

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, echar los huevos y el azúcar. Programar 7 minutos a 40º velocidad 3.

Agregar la ralladura del limón y quitar la temperatura, batir otros 6 minutos, velocidad 3.

Añadir los ingredientes restantes y programar 3 minutos velocidad 2.

Quitar la mariposa, añadir harina y levadura y batir unos 6 segundos velocidad 5.

Poner en moldecitos de papel, llenar solo hasta la mitad.

Espolvorear por encima con azúcar y dejar reposar un buen rato mientras se calienta el horno por ejemplo.

Hornear a 170º durante 20 minutos.



MAGDALENAS TRIKITRÍ INTEGRALES CON CHOCOLATE

INGREDIENTES:



200 g harina integral
140 g azúcar
130 g aceite de girasol
60 g yogur
1/2 sobre de levadura química
3 huevos
Ralladura de 1/2 limón
2 sobrecitos de gaseosa
1/4 tableta de chocolate negro troceada con cuchillo

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa, el azúcar y los huevos programando durante 7 minutos a 37º, velocidad 3.

Quitar el calor, echar la ralladura de limón y programar 6 minutos a velocidad 3.

Añadir el aceite, el yogur y las gaseosas y programar 3 minutos a velocidad 2.

Quitar la mariposa, añadir la levadura y la harina y programar 6 segundos a Velocidad 5.

Remover con la espátula. Rellenar los moldes hasta la mitad y dejar reposar 1 hora.

Precalentar el horno a 200º. Meter las magdalenas y bajar la temperatura a 175º, con calor solo abajo y hornear 20 minutos.



MANTECADOS CASEROS



INGREDIENTES:

1/2 kg de harina
250 g de manteca
250 g de azúcar
Azúcar y canela en polvo

ELABORACIÓN:

Tostar la harina 4 minutos a 90º, velocidad 4. Añadir la manteca y el azúcar y amasar 3 minutos velocidad espiga.

Envolver la masa en film de cocina y meter en la nevera una hora.

Precalentar el horno a 180º con aire, y si no tiene aire, con calor arriba y abajo.

Cortar los mantecados con cortapastas de formas diferentes e ir poniéndolos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o de aluminio (no se pegan porque es una masa muy grasa).

Espolvorear de azúcar y canela. Hornear 15 minutos, una vez pasado este tiempo dejar enfriar.

Guardar en una caja metálica.

MANTECADOS DE CANELA

INGREDIENTES:



120 g de azúcar
300 g de harina
25 g almendras crudas
125 g manteca de cerdo
1 cucharadita de canela
Ajonjolí para espolvorear
1 huevo batido

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar y pulverizar durante 1 minuto a velocidad 10. Retirar del vaso y reservar.

Poner en el vaso la harina y las almendras y pulverizar durante 20 segundos a velocidad 10. A continuación programar 30 minutos a 100º en velocidad 3 para que se tuesten, sin cubilete. (Durante el proceso, parar la máquina, abrirla y bajar con una espátula los residuos que se hayan podido quedar en las paredes). Retirar del vaso y dejar enfriar.

A continuación verter en el vaso el azúcar reservado, la manteca de cerdo, la canela y la mezcla de harina y almendras, ya fría. Amasar durante 20 segundos velocidad 6. Es una masa un poco densa y no hay que amasarla mucho. Retirar del vaso, hacer una bola y liarla en papel film.

Dejar reposar en la nevera 1 hora. Estirar la masa entre dos láminas de plástico o papel vegetal, dejándola de 1 cm de grosor aproximadamente.

Cortar con un cortapastas, colocar en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal o lámina de silicona antiadherente y pincelar con huevo batido. Poner por encima ajonjolí. Meter la bandeja en el horno precalentado a 150º durante unos 15 minutos. Retirar del horno.

Espolvorear con azúcar glas y canela molida.

MANTECADOS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:



100 g de azúcar
La piel de ½ limón
100 g de castañas crudas
1 yemas de huevo
125 g de manteca de cerdo
250 g de harina tostada
Azúcar glas para espolvorear

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar 30 segundos velocidad progresiva 5-7-9. Añadir la piel de limón 30 segundos velocidad. 5-7-9. Incorporar las castañas y programar 15 segundos velocidad 9. Agregar la yema, la manteca (a temperatura ambiente), la mitad de la harina y programar 10 segundos en velocidad 6. Añadir la harina restante y programar 2 minutos a velocidad espiga.

Dejar reposar en el frigorífico (15 minutos), envuelta en plástico.

Cortar los mantecados de 1 centímetro de grosor. Introducir en el horno precalentado a 180º durante 20 minutos.

Una vez fuera del horno espolvorear con azúcar glas.

MARQUESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



6 huevos
Una pizca de sal
250 g de chocolate para postres
200 g de mantequilla
150 g de azúcar
50 de whisky
Cacao en polvo

ELABORACIÓN:

Separar las yemas de las claras.

Con la mariposa puesta, montar las claras con un poco de sal durante 6 minutos, velocidad 3 ½. Sacar y reservar.

Quitar la mariposa y echar en el vaso el chocolate y programar 20 segundos en velocidad 8. Añadir la mantequilla, el azúcar, las yemas y el whisky y programar 4 minutos a 50º, velocidad 4.

Mezclar con las claras reservadas, con cuidado para que no se bajen. Poner en un molde con film transparente y congelar, al menos, durante 2 horas. Cuando se vaya a servir, sacar con 30 minutos de antelación y espolvorear cacao en polvo.



MARQUESITAS

INGREDIENTES:



300 g de almendras peladas y tostadas
250 g de azúcar
5 huevos
Ralladura de 1 limón

ELABORACIÓN:

Glasear el azúcar en velocidad 5-10.

Echar las almendras peladas y tostadas y pulverizar unos segundos a velocidad 10.

Añadir los huevos y la ralladura del limón. Mezclar todo en velocidad 5-6.

Poner la masa en moldes de magdalenas y hornear a 180º unos 10 minutos.

Espolvorear con azúcar glas.

MEDIASNOCHES

INGREDIENTES:



170 ml de leche
75 g de azúcar
120 g de mantequilla
25 g de levadura fresca de panadería
4 huevos
550 g aprox. de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
Huevo batido para pincelar

ELABORACIÓN:

Poner leche, el azúcar y la mantequilla en el vaso programando 2 minutos, 37º, velocidad 2.

Agregar la levadura y los huevos mezclando 15 segundos, velocidad 4.

Incorporar la mitad de la harina mezclando 15 segundos, velocidad 6.

Por último añadir el resto de la harina con la sal y programar 3 minutos, vaso cerrado y velocidad espiga.

Dejar reposar la masa hasta que doble su volumen. Luego trabajarla ayudándose de harina que se irá espolvoreando a cada poco, pues la masa es un poco pegajosa. Darle forma de bollitos aplastando ligeramente las porciones y colocarlas en una bandeja forrada con papel de hornear o una silpat. Dejar que reposen de nuevo hasta que doblen su tamaño. Es muy importante que en el lugar que reposen no haya ninguna corriente de aire para que suban sin problema.

Por último, las pintamos con huevo batido. Se pueden espolvorear de alguna semilla si se desea, como sésamo o amapola. Meterlas a hornear unos 5 minutos aproximadamente a 250º hasta que estén doradas.

MEDIAS NOCHES RELLENAS DE CREMA DE CACAO

INGREDIENTES:



2 cubiletes leche entera
1 cubilete de azúcar
100 g de mantequilla
2 huevos
500 g de harina de fuerza
1/2 cucharadita sal
10 g levadura fresca
1 huevo para pintar antes de hornear
Crema de cacao para untar

ELABORACIÓN:

Poner la leche, la mantequilla y el azúcar en el vaso 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 1. Añadir los huevos 20 segundos, velocidad 2. Añadir la levadura y programar 20 segundos, velocidad 2. Poner entonces la harina y la sal durante 20 segundos, velocidad 5. Programar 5 minutos velocidad espiga.

Dejar reposar hasta que salga por el bocal.

Sacar del vaso la masa y hacer porciones con el tamaño de una pelota de pin-pon y dar forma redondeada para las medias noches.

Para las rellenas de crema de cacao, esas mismas porciones aplastarlas como si fuese la base de una pizza y en el centro poner la crema. Cerrar la masa tratando de que quede la crema en el centro.

Dejar reposar hasta que doblen su volumen. Entonces, pintar con huevo batido a temperatura ambiente. Calentar el horno a 180º y hornear hasta que estén doraditos, unos 8-10 minutos.

MEDIAS NOCHES SIN LECHE NI HUEVO

INGREDIENTES:



50 ml de leche
75 ml de agua
50 g de azúcar
50ml de aceite de oliva
10g de levadura fresca
6 g de sal
275 g de harina de fuerza
65 g de masa madre liquida D`Eric Kayser

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix los líquidos junto con el azúcar y la levadura, programar 2 minutos a 37º, velocidad 1.

Añadir la harina, sal y la masa madre liquida, programar 3 minutos velocidad espiga.

Dejar levar hasta que doble el volumen o toda la noche.

Sacar la masa del vaso y quitar todo el aire.

Hacer porciones de unos 40-50 g y formar bolitas que pondremos en la placa de horno.

Meter en el horno con ventilador (si se tiene, sino arriba y abajo) a 180º durante 20 minutos.

MONAS DE PASCUA

INGREDIENTES:



150 g de azúcar
Piel de limón y naranja
150 g de leche
2 huevos
100 g de mantequilla o margarina
2 cucharadas de agua de azahar o naranja
42 g de levadura panadería
1/2 cucharadita de sal
550 g de harina de fuerza

ELABORACIÓN:

Glasear el azúcar. Añadir las pieles de naranja y limón y repetir la operación. Agregar la leche y la mantequilla y programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 2.

Incorporar la levadura, los huevos, el agua de azahar y la sal. Batir unos segundos a velocidad 5. Añadir la mitad de la harina y programar 15 segundos, velocidad 6. Agregar la harina restante y amasar 2 minutos a velocidad espiga. Dejar reposar dentro del vaso tapado con el cubilete y un paño (sin quitar el vaso de la peana) hasta que la masa empuje al cubilete hacia arriba. Precalentar el horno a 50º y apagar.

Formar las monas, o las tortas de pasas y nueces y colocarlas en la bandeja del horno cubierta con papel de hornear. Aplastar un huevo duro en el centro y adornar (si lo desea) con dos tiritas de masa cruzadas.

Pincelar con huevo batido e introducir al horno apagado hasta que doblen el volumen.

Subir la temperatura a 225º y hornear 10 minutos.

Bajar la temperatura a 200º y hornear hasta que estén perfectamente cocidas. Cuando salen del horno volver a pintar para poner los anises de colores.

MONAS DE PASCUA I

INGREDIENTES:



600 g de harina de fuerza (aprox.)
3 huevos
50 g de manteca de cerdo
1 vaso de leche
20 g de levadura fresca de panadería
Ralladura de limón
200 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Mezclar en un recipiente la levadura con ½ vaso de leche tibia. Añadir 100 g de harina y mezclar hasta tener una bola.
Tapar la masa con un trapo limpio, dejar reposar en un sitio cálido hasta doblar el volumen inicial (unos 30 minutos).

Introducir en el vaso del Thermomix los huevos, la manteca, el azúcar, la ralladura de limón y el resto de la leche. Programar 2 minutos, temperatura 37º y velocidad. 4.

Añadir el resto de la harina y la segunda masa y mezclar unos segundos en velocidad 6 hasta que esté fina.
Programar 5 minutos, velocidad espiga. La masa, después de un par de minutos, tiene que dar vueltas soltándose de las paredes. Si no es así añadir harina en cucharadas hasta que se suelte la masa del vaso. Tener en cuenta que es una masa pegajosa.

Volcar en un recipiente grande (porque doblara su tamaño), espolvorear la masa con harina y tapar con un trapo limpio. Dejar reposar esta masa en un sitio cálido durante unas tres horas.
Si hacemos una mona grande con toda la masa: Dar la vuelta a la masa y dejar de nuevo levar tapada hasta que vuelva a doblar su volumen. Cuando esté a punto untar un molde con aceite de girasol y hornear unos 35 minutos a 180º (si se va oscureciendo pinchar con un bastoncillo, si éste sale seco ya está).

Si hacemos pequeñas monas: Mojar las manos con aceite de girasol, coger montoncitos de masa y hacer fina con las manos, redondear la masa y remeter los lados hacia el centro para que al subir las bolas lo hagan hacia arriba y no se ensanchen.

Dejar sin tapar hasta que doble el volumen de nuevo (3 horas) en lugar cálido. Pintar las monas con huevo batido y espolvorear con azúcar o anisetes. Hornear hasta dorar a 180º. Con unos 15 minutos será suficiente.
Se puede poner un huevo cocido de gallina o de codorniz según el tamaño de la mona y éste se pone en el centro y se hornea.

MUFFINS A LA CERVEZA

INGREDIENTES:



400 g de harina de repostería
250 g de azúcar
100 g de mantequilla
1 cucharadita de canela
Media cucharadita de clavo molido
1 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de levadura
2 huevos
250 g de cerveza de cualquier tipo (la receta original lleva cerveza negra)
Azúcar glas para decorar

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner todos los ingredientes dentro del vaso y programar 40 segundos, velocidad 4.

Untar con mantequilla los moldes para muffins o flaneras y espolvorear con pan rallado para que se desmolden bien.

Agregar la masa en los moldes y meter al horno de 20 a 25 minutos.

Adornar con azúcar glas.

MUFFINS DE CHOCOLATE DELICIOSOS

INGREDIENTES:



100 g de chocolate de cobertura
70 g de azúcar
60 g de mantequilla
30 g de huevo
60 g de leche (a temperatura ambiente)
65 g de yogur (a temperatura ambiente)
150 g de harina
1 pellizco de sal
3 g de bicarbonato sódico
75 g de pepitas de chocolate

ELABORACIÓN:

Calentar el horno a 180ºC. Poner en el vaso el chocolate, la mantequilla y el azúcar. Programar 5 minutos, 50º, velocidad 1. Programar velocidad 3 y con el Thermomix en marcha ir incorporando primero el huevo y, a continuación, la leche y yogur.

A continuación seguir con la harina, la sal y el bicarbonato. Finalmente, las pepitas.

Llenar los moldes hasta la mitad. Hornear unos 12 minutos (si son pequeños).

MUFFINS DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:



1 huevo
1 cucharada de azúcar vainillado
30 g de azúcar
6 cucharadas de aceite de girasol
60 ml de dulce de leche
75 g de harina
1 cucharadita de levadura
1 cucharada de almendra molida

ELABORACIÓN:

Encender el horno a 200º.

Tamizar la harina con la levadura y la almendra molida en la Thermomix a velocidad 6, unos segundos y reservar en un bol.

Con la mariposa, poner en el vaso los huevos con el azúcar y el azúcar vainillado y mezclar 3 minutos a velocidad 3 1/2.

Añadir el aceite y el dulce de leche y mezclar en la misma velocidad 1 minuto.

Quitar la mariposa y añadir la harina tamizada. Mezclar unos segundos en velocidad 6.

Rellenar unas cápsulas de magdalenas metidas dentro del molde de muffins y hornear unos 20 minutos.

MUFFINS INTEGRALES DE VAINILLA

INGREDIENTES:



400 g de harina integral
180 g de azúcar
120 g de mantequilla
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de levadura química en polvo
2 huevos
250 g de batido de vainilla
Azúcar con chocolate para espolvorear antes de meter al horno (opcional)
Molde para muffins o flaneras de 8 centímetros de diámetro

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner en el vaso del Thermomix todos los ingredientes, 50 segundos a velocidad 4.

Engrasar los moldes, verter la masa en ellos e introducir en el horno durante unos 22 minutos.

Cuando se termine el tiempo de horneado pinchar con una aguja para ver si están cocidos por dentro. Si no están dejar unos minutos más.



NOISETTINES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



120 g de chocolate negro
60 g de mantequilla
60 g de harina
60 g de avellanas troceadas
2 huevos
10 g de levadura fresca
50 de azúcar
2 sobres de azúcar avainillado

ELABORACIÓN:

Fundir el chocolate en el microondas.

Añadir la mantequilla pomada, para obtener una crema. Reservar.

Trocear las avellanas, unos segundos en el Thermomix. Añadir los huevos y el azúcar y mezclar 6 minutos velocidad 3 ½ sin temperatura. Añadir la crema de chocolate, la harina y la levadura.

Rellenar los moldes y meter al horno a 180º. Hornear unos 20 minutos, ya que deben de quedar tiernas en el medio.

Enfriar en una rejilla.

Puede acompañarse de una crema o de un helado de vainilla.

OSITOS Y ROSCOS DE VINO

INGREDIENTES:



500 g de harina
125 g de azúcar
200 g de aceite de oliva frío
125 g de moscatel
Canela
Raspadura de limón
Azúcar glas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la harina y añadir el aceite frío. Mezclar a velocidad 5.

Añadir el moscatel, la raspadura, la canela y el azúcar.

Mezclar a velocidad 5 hasta que esté todo bien integrado.

Hacer roscos de 1 dedo de grosor y hornear a 180º unos 20 minutos.

Espolvorear de azúcar glas.

PALITOS DE LIMON

INGREDIENTES:



8 cucharadas de harina
2 huevos
1 limón (zumo y ralladura)
1 cucharada de levadura de repostería
2 cucharadas de leche
4 cucharadas de aceite
6 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN:

Poner los huevos con el azúcar en el Thermomix a velocidad 4, 15 segundos, añadir la ralladura de limón, la leche, el aceite y el zumo del limón.

Cuando esté hecha la mezcla, echar la harina y la levadura velocidad 4, 1 minuto.

Formar con la masa palitos finos y freírlos en una sartén con aceite no muy caliente, hasta que queden bien dorados

PAN

INGREDIENTES:



200 g de agua
30 g de aceite
25 g de azúcar invertido o miel
15 g de levadura prensada o un sobre de levadura seca
350 g de harina
75 g de masa madre Erik Kaiser
1 cucharadita de postre de sal
1 cucharadita de café de lecitina
1 puntita de cuchillo de acido ascórbico

ELABORACIÓN:

Introducir los líquidos, el azúcar, la levadura, la lecitina y el acido ascórbico en el Thermomix, 2 minutos a 37º velocidad 2.

Posteriormente echar la harina, la masa madre y la sal y programar dos minutos a velocidad espiga. Tras esto, sacar del vaso y amasar un poco a mano, incorporando más harina en el caso de necesitarlo.

Dar la forma deseada e introducir en el horno (precalentado a 220º) a 200º durante unos 30 minutos. Aconsejable poner un recipiente con agua dentro del horno.

PAN I

INGREDIENTES:



325 ml de agua
550 g de harina
30 g de levadura fresca
1 cucharadita de miel
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, la levadura y la miel. Programar 2 minutos, 37º, velocidad 2. Añadir 280 g de harina y poner unos segundos a velocidad 6.

Echar resto de harina y la sal y programar 5 minutos, velocidad espiga.

Dejar reposar en el vaso una media hora o hasta que la masa levante un poco el cubilete.

Sacar la masa sobre una superficie enharinada, amasar un poco y formar tres bolas. Dejar reposar tapadas con un paño 15 minutos.

Coger una bola, formar un rectángulo con el rodillo y doblar los lados hacia dentro, sellar pasando el rodillo (hacer esto 3 o 4 veces con cada bola).

Hacer un rectángulo y enrollar sobre sí mismo, bien apretado todo el largo de la bandeja.

Dejar en reposo una hora tapadas con un paño. Poner en una esquina del horno un bol con agua.

Precalentar horno a 200º, hacer cortes a las barras y hornear 30 minutos más o menos, dependerá de cada horno.

Rociar con agua.



PAN ALEMÁN

INGREDIENTES:



250 cl de leche
60 g de margarina
2 huevos
2 cucharaditas de sal
560 g de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar
1 sobre de Levadura de Panadero

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la leche, la sal, la mantequilla y los huevos (previamente batidos). Programar 3 minutos a 37º, velocidad 1.

Parar y añadir la harina y el azúcar, hacer un hoyito y añadir la levadura (el orden de los ingredientes es importante). Tapar con el cubilete y amasar durante 8 ó 9 minutos a velocidad espiga.

Dividir la masa en 19 trozos iguales. Dar a cada trozo de más a la forma de una bola. Engrasar un molde redondo con mantequilla fundida. Disponer los bollos en el molde preparado formando un anillo exterior de 12 bollos y otro interior de seis bollos y colocar el último bollo en el centro.

Tapar con un paño de cocina y dejar levar 45 minutos hasta que los bollos dupliquen su tamaño.

Para decorar, pintar la parte superior de los bollos con glaseado de huevo y esparcir en forma alternada semillas de sésamo y amapola.

Hornear 45 minutos a 200 grados hasta que los bollos tengan un color dorado y suenen a hecho cuando se golpeen en la base.

Desmoldar sobre rejilla de alambre y dejar enfriar ligeramente, después envolver en un paño de cocina para mantener el calor.

Servir de inmediato.

PAN BÁSICO

INGREDIENTES:



500 g de harina de fuerza
350 ml agua
10 g levadura de panadero
10 ml aceite de oliva
1/2 cucharadita de azúcar
1 cucharada de sal

ELABORACIÓN:

Poner los líquidos y el azúcar en el vaso y programar 2 minutos, velocidad 2, temperatura 37º.

Añadir la levadura y programar 20 segundos, velocidad 3.

Poner la mitad de la harina y la sal y programar 6 segundos, velocidad 5.

Poner el resto de la harina y programar 5 minutos, velocidad espiga.

Dejar levar hasta doblar su volumen.

Sacar del vaso y dar forma al pan, dejar levar sobre la bandeja de horno hasta que doble su volumen y luego hornear a 210º con ventilador unos 35 minutos.

Justo antes de meter al horno hacerle los cortes al pan y pulverizar con agua.

Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

PAN CANDEAL CON CHORIZO

INGREDIENTES:



250 g harina de fuerza
250 g harina floja (normal)
225 ml de agua
10 g de sal
15 g de levadura fresca de panadero
Chorizo de untar

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso los líquidos y la levadura y programar 2 minutos, 37º, velocidad 2. Añadir la harina y la cucharadita de sal y mezclar 15 segundos a velocidad 6.

A continuación programar 3 minutos en velocidad espiga. Si vemos durante el amasado que la masa no se despega de las paredes del vaso, tal vez necesite más harina; en ese caso añadir poco a poco.

Dejar reposar la masa unos 5 minutos en el vaso, luego sacar y ponerle a la masa el chorizo y amasar un poco. Luego formar los panes o el pan.

Dejar levar 45 minutos en un lugar cálido y cuando termine de levar hornear 25 minutos a 220º con vapor (poner dentro del horno unas tacitas con agua)

PAN CRUJIENTE

INGREDIENTES:



150 g de harina integral o de centeno
350 g de harina común
10 g de sal
350 g de agua con gas
25 g de levadura prensada de panadería

ELABORACIÓN:

Verter el agua en el vaso, calentarla 2 minutos, 37º, velocidad 1, añadir la levadura, mezclar unos segundos.

Añadir las harinas y la sal y amasar durante 4 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga.

Dejar reposar en el vaso 30 minutos.

Sacar la masa sobre la encimera enharinada y formar una bola con las manos ahuecadas dándole forma de bola, pincelar con aceite la superficie del pan y taparlo con un paño de tela, guardar en un sitio cálido hasta que doble su volumen.

Cortar en porciones y hacer barras o panecillos.

Precalentar el horno a 230º. Antes de introducir el pan hacerle unos cortes a la masa, rociarlo con agua con un pulverizador y espolvorear con harina, introducir en el horno con un recipiente de barro lleno de agua en el fondo del horno para generar vapor, bajar la temperatura del horno a 210º y cocer unos 30 a 40 minutos.

Dejar enfriar sobre una rejilla hasta que esté frío.

PAN DE AJO Y PIMENTON

INGREDIENTES:



500 g de harina de fuerza
330 ml de agua templada
20 g de levadura fresca de panadero
1 cucharita de ajo en polvo
1 cucharita de pimentón De la Vera
10 g de sal
1 cucharita de azúcar
1 cucharada de lecitina de soja

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso el agua, la levadura y el azúcar, mezclar unos segundos a velocidad 5. Agregar el resto de ingredientes y volver a mezclar unos segundos a la misma velocidad.

Programar 4 minutos, velocidad espiga y dejar levar dentro del vaso hasta que doble su volumen.

Sacar la masa sobre una superficie enharinada y desgasificar un poco. Dar forma de hogaza, hacer unos cortes y dejar levar 20 minutos más.

Con un spray echar un poco de agua y harina por encima. Precalentar el horno a 230º, encendido arriba y abajo.

Hornear 15 minutos a 230º; bajar la temperatura a 200º dejando el pan 35 minutos más.

Enfriar sobre rejilla.

El pan queda francamente rico, mucha miga tierna y una corteza crujiente; los sabores de pimentón y ajo muy suave.

PAN DE CEBOLLA Y BACON

INGREDIENTES:



350 g de agua
10 g de sal
1/2 cucharadita de azúcar
1 sobre de levadura de panadería
600 g de harina
Cebolla a trocitos
Bacon a trocitos

ELABORACIÓN:

Poner el agua, el azúcar y la levadura en el vaso y programar 2 minutos a 37º en velocidad 2.

Añadir la mitad de la harina y la sal y mezclar 4 segundos en velocidad 6.

Añadir el resto de harina con la levadura y programar 3 minutos a velocidad espiga.

Pochar la cebolla en el microondas unos 8 minutos, remover en la mitad de la cocción y añadir bacón ahumado. Añadir a la mezcla anterior.

Tener el horno a 50º y poner el pan en un molde o con la forma deseada 30 minutos. Después, sin abrir el horno, subir la temperatura a 225º durante 30 minutos más.

PAN DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:



160 g de leche desnatada
160 g de agua
Una cucharadita de miel
Una cucharadita de lecitina de soja
20 g aceite de oliva virgen
10 g de sal
1 huevo ligeramente batido
550 g de harina de fuerza
2 sobres de levadura seca de panadería
140 g de uvas pasas
50 g de almendra
50 g de nueces
50 g de avellanas



ELABORACIÓN:

Echar en el vaso, la leche, el agua, la miel, la lecitina, el aceite, la sal y el huevo, programar 1½ minuto a temperatura 37º velocidad 2.

Añadir la harina, hacer un hoyo y echar la levadura, programar 5 minutos velocidad Espiga.

Cuando falte 1 minuto añadir por el bocal primero las pasas lavadas y escurridas y seguidamente las almendras, nueces y avellanas, dejar que termine el tiempo, tapar y dejar levar dentro del vaso, 1 hora y ½ aproximadamente.

Una vez que haya levado, sacar la masa, desgasificar y dar forma al pan.

Meter en el molde, previamente engrasado, tapar y dejar levar de nuevo.

Meter al horno precalentado a 180º unos 40 minutos.

Sacar y desmoldar, dejar enfriar sobre una rejilla.

PAN DE HAMBURGUESAS Y PERRITOS

INGREDIENTES:



240 ml de leche
120 ml de agua
60 ml de mantequilla o margarina derretida
4 tazas y media de harina normal
1 paquete de levadura seca de panadería
2 cucharadas y media de azúcar
1 cucharadita y media de sal
1 huevo

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche, el agua y la mantequilla y programar 2 minutos a 50º, velocidad 1.

Mezclar en un tazón 2 tazas de harina, el sobre de levadura, el azúcar y la sal. Añadir esta mezcla al vaso y batir en velocidad 4 unos segundos, hasta que esté integrado. Con la máquina en marcha en velocidad 3, añadir el huevo, pasar a velocidad 4 e ir añadiendo la harina restante poco a poco, de media taza en media taza para que se vaya integrando.

Finalmente, poner velocidad espiga y amasar 5 minutos en esta velocidad. Si se ve la masa muy blanda, añadir un par de cucharadas de harina más, pero es una masa blanda.

Cuando termine, sacar del vaso con las manos enharinadas a una superficie espolvoreada de harina (la masa es un poco pegajosa) y amasar unos minutos más.

Amasar y golpear así un ratito y dividir la masa en ocho porciones más o menos iguales.

Para el pan de hamburguesa:
Formar unas bolas, hundir el centro, dar la vuelta y remeter en el hueco, hacia arriba los bordes del hueco.

Para los perritos:
Estirar las porciones, con rodillo si es necesario, en un rectángulo y por la parte larga enrollar bien prieto, sellando los bordes pellizcando la masa.

Disponer los panes en la bandeja del horno con papel o silpat, bien separados porque aumentan bastante. Tapar y dejar levar unos 40 minutos. Si son los de hamburguesa aplanar ligeramente con la mano.

Precalentar el horno a 200º (aire arriba y abajo) antes de que termine el tiempo de levado.

Hornear los panes de 10 a 12 minutos o hasta que estén dorados.

PAN DE HIGOS

INGREDIENTES:



400 g de higos secos
200 g de almendras crudas peladas
2 clavos de olor
1/2 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de nuez moscada
Azúcar glas

ELABORACIÓN:

Con el vaso bien seco, echar las almendras y trocearlas durante 6 segundos en velocidad 3 y ½ (debe quedar en trozos grandecitos). Sacar y reservar.

Poner los dos clavos sobre papel de cocina y aplastarlos. Con la maquina en marcha a velocidad 5, echar a través del bocal 2 higos, los clavos aplastados, la canela y la nuez moscada. Subir a velocidad 6 y terminar de triturar todo durante 15 segundos. Echar el resto de los higos y programar de 10 a 15 segundos, velocidad 5.

Añadir las almendras reservadas y mezclar durante 10 segundos en velocidad 3 ½, ayudándose con la espátula para que quede todo homogéneo. Sacar la mezcla del vaso y darle forma de torta o rectángulo. Dejar reposar destapado y a temperatura ambiente de un día para otro, para que se seque. Espolvorear con azúcar glas.

PAN DE HIGOS Y PIÑONES

INGREDIENTES:



2 huevos (L)
250 g de azúcar
350 ml de higos maduros machacados
100 ml de aceite de girasol
250 g de harina
1 cucharadita y 1/2 de bicarbonato
1 cucharadita de levadura química
1 cucharadita de canela molida
una pizca de sal
1 yogur natural
100 g de piñones previamente tostados en el microondas (envueltos en papel de cocina a máxima potencia 1,30 minutos)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º (170º con aire).

Enmantecar y enharinar un molde de cake grande o dos pequeños.

Poner la mariposa en el Thermomix, añadir los huevos con el azúcar y programar 5 minutos, 37º, velocidad 3 y otros cinco minutos sin temperatura. Añadir los higos machacados con el tenedor y el aceite. Triturar unos segundos en velocidad 4-5.

Mezclar bien en un bol harina, levadura, bicarbonato, sal y canela.

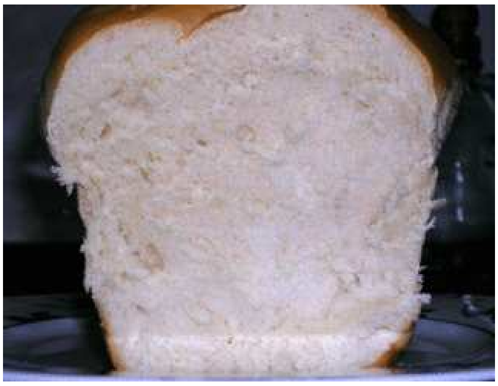
Ir añadiendo alternativamente a la mezcla de huevos, la harina mezclada y el yogur batiendo bien en velocidad 4.

Cuando esté bien mezclado, añadir los piñones tostados y mezclar con la espátula.

Volcar en el molde y hornear durante 45-60 minutos. A partir de los 45 minutos se puede mirar si está hecho con un palillo.

PAN DE LECHE

INGREDIENTES:



250 g de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 cucharadita de sal
25 g de levadura fresca de panadería
475 g de harina de fuerza

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200º.

Mientras, poner en el vaso del Thermomix la leche, la mantequilla, el azúcar y la levadura y programar 2 minutos, 37º, velocidad 2. Incorporar la harina y la sal y programar 15 segundos, velocidad 6, y a continuación 3 minutos velocidad espiga.

Sacar la masa, poner sobre una mesa enharinada, amasar brevemente, meter en el molde y dejar levar hasta que doble el volumen. Hacer unos cortes trasversales y pincelar con leche.

Hornear entre 15 y 30 minutos, el tiempo dependerá del tipo de horno. Antes de que termine el horneado, volver a pincelar con leche. Sacar del horno y dejar enfriar brevemente antes de desmoldar.

PAN DE MAIZ

INGREDIENTES:



200 g de harina de maíz
200 g de harina de trigo
250 ml de agua o leche
20 g de levadura fresca
10 g de sal fina
2 g de azúcar
40 g de manteca de cerdo o de aceite

ELABORACIÓN:

Colocar los líquidos en el vaso y programar 1 minutos, 37º, velocidad 2.

Añadir la levadura y mezclar unos segundos en velocidad 4.

Añadir las harinas, mezclar unos segundos en velocidad 4, añadir la sal y el azúcar y amasar durante 3 minutos en velocidad espiga.

Colocar la masa en un cuenco engrasado, cubrirla y dejar reposar en un lugar tibio durante 30 minutos.

Dividir la masa en 12 panecillos de 40-50 gr cada uno, trabajando sobre una superficie enharinada.

Colocar los panecillos en una bandeja engrasada, a cierta distancia los unos de los otros.

Cubrirlos y dejarlos fermentar en un lugar tibio durante 90 minutos.

Hornearlos a 220º durante 10 minutos aproximadamente, creando vapor con 2 o 3 cubitos de hielo.

PAN DE MOLDE

INGREDIENTES:



350 ml de agua
20 g de azúcar
20 g de manteca de cerdo
40 g de levadura prensada fresca de panadería
500 g de harina de fuerza
100 g de harina integral
10 g de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, el azúcar y la manteca. Programar 2 minutos, 37º, velocidad 1.

Incorporar la levadura y mezclar 10 segundos, velocidad 3. Añadir la mitad de la harina, programar 15 segundos, velocidad 6. Por último, incorporar el resto de la harina y la sal y amasar 3 minutos, velocidad espiga.

Dejar reposar hasta que la masa doble su tamaño. Luego darle forma alargada y colocarlo en el molde, puede ser de plum cake.

Dejar reposar de nuevo tapado y fuera de corrientes hasta que doble su volumen y hornear entonces con el horno previamente caliente unos 30 – 40 minutos a 200º.

Desmoldar inmediatamente y dejar enfriar encima de una rejilla para que el pan no se humedezca.

PAN DE MOLDE CON MANTECA DE CERDO

INGREDIENTES:



300 g de leche + una cucharada de zumo de limón (que haya reposado 5 minutos)
40 g de manteca de cerdo
1 cucharada de miel
10 g de levadura fresca
1 cucharadita de lecitina de soja (opcional)
400 g de harina normal
2 cucharaditas rasas de sal

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes, excepto la harina, en el Thermomix y programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Comprobar que está totalmente disuelta la levadura, añadir la mitad de la harina y mezclar 10 segundos a velocidad 6.

Añadir el resto de la harina y amasar 5 minutos a velocidad espiga.

Dejar en el vaso, tapando el vocal con un plástico y cubriendo con un paño de cocina hasta que doble su tamaño original. (El tiempo depende de la temperatura ambiental). Cuando ha doblado su volumen sacar sobre una superficie enharinada, dividir la masa en tres y hacer 3 bolas que dejaremos reposar unos 10 minutos. Hacer unos churros con los que formaremos la trenza y meter en el molde al que le habremos puesto papel de horno o engrasado y tapar con papel plástico de cocina, dejar levar hasta que doble el volumen otra vez y llegue hasta el borde del molde.

Mientras precalentar el horno a 200º

Cuando haya llegado al borde del molde si éste tiene tapa, quitar el plástico y poner su tapa sino sin tapa y meter al horno entorno a 25-30 min. Hasta que este hecho.

Sacar del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla envuelto en una bolsa, plástico o papel de cocina y además tapado con un paño de cocina sobre un costado.

PAN DE MOLDE DE PEDRO SUBIJANA



INGREDIENTES:

625 g de harina de fuerza
10 g de sal
35 g de levadura fresca
250 g de leche
2 huevos pequeños
125 g de mantequilla
20 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Amasar la harina en un bol de amasadora con la sal, la levadura, la leche y los huevos. Dejar que la masa se trabaje 7 minutos a velocidad lenta. El tiempo de amasado es importante, ya que este proceso deja a la masa con la temperatura interior necesaria.

Añadir entonces la mantequilla a punto de pomada y el azúcar y dejar amasar durante otros 8 minutos a velocidad rápida. Una vez terminado el amasado, dejar fermentar la masa en un lugar templado, a 30 grados aproximadamente, y con humedad otros 20 minutos.

La fermentación es un proceso importante, y a veces difícil de conseguir, por los medios de los que se disponga en la cocina, pero se puede conseguir con pequeños trucos que la fermentación se realice de forma correcta. Se puede colocar la masa cerca de un foco de calor y situar debajo del recipiente un vaso o una tacita con agua para que reciba humedad.

Estirar la masa, darle forma y colocar en el fondo de un molde donde volverá a fermentar durante una hora aproximadamente y en las mismas condiciones de temperatura y humedad.

Meter el molde al horno previamente calentado a 250 grados durante 10 minutos, luego bajar la temperatura a 200 grados y dejar durante media hora más, controlando el tiempo del horno ya que un exceso de horneado daría como resultado un exceso de corteza, y este pan es precisamente pan de miga.

Sacar del horno y desmoldar inmediatamente. Dejar enfriar para que no se rompa ni se desmigue y una vez frío, envolver en papel de celofán y meter al frigorífico. Quedará ideal para el día siguiente.

Usando el Thermomix para amasar. Primero 5 minutos velocidad espiga. Añadir la mantequilla y el azúcar y amasar otros 5-6 minutos espiga.

Un sabor riquísimo, corteza fina y miga blandita









PAN DE MOLDE ENRIQUECIDO CON LECHE Y HUEVO

INGREDIENTES:



300 g de leche
50 g de mantequilla (se puede sustituir por manteca o aceite de oliva)
30 g de miel
2 cucharaditas de lecitina de soja (opcional)
1 huevo
1 sobre de levadura de panadero
500 g de harina (250 g de fuerza y 250 g de la normal)
10 g de sal

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix, menos la harina y la sal. Programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 4.

Al terminar, añadir la harina de fuerza y mezclar 6 segundos, velocidad 6. Dejar reposar 20 minutos en el vaso tapado con un paño de cocina.

Pasado este tiempo, añadir el resto de la harina y la sal y programar 6 segundos a velocidad 6.

Amasar 2 minutos a velocidad espiga. Dejar reposar otra vez en el vaso hasta que doble su volumen.

Sacar del vaso, desgasificar y dar forma al pan según las preferencias de cada uno.

Para hornear, precalentar el horno a 250º, calor arriba y abajo con ventilador. Al meter el pan, bajar a 200º y dejar unos 15 minutos. Si se dora demasiado, poner un papel de aluminio por encima.

Para saber que esta cocido el pan dar un golpecito seco sobre el pan y si suena a hueco es que ya está.

Sacar del horno y desmoldar.

Para obtener una corteza blanda, poner sobre una rejilla, cubrir con un paño de cocina y meter en una bolsa de plástico.

Cortar en rebanadas. Se mantiene muy bien una semana en bolsas.

PAN DE MOLDE PARA CELÍACOS

INGREDIENTES:



450 ml de agua
20 g de manteca de cerdo o de aceite de girasol
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
30 g de levadura de panadería
500 g de harina apta para celíacos
1 cucharadita de sal
1 cucharada de vinagre

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, el aceite o manteca, el azúcar y el vinagre 2 minutos, 37º, velocidad 2. Añadir la levadura y mezclar 10 segundos a velocidad 6.

Incorporar la harina y la sal. Programar 5 minutos velocidad espiga.

Poner la masa en un molde aceitado, alisar lo que se pueda la masa y pincelar con aceite mezclado con agua. Dejar reposar hasta que doble el volumen (aproximadamente 40 minutos).

Precalentar el horno a 220º (poner un recipiente de barro con agua) y hornear de 30 a 35 minutos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

PAN DE PIPAS, ORÉGANO, ROMERO Y SÉSAMO.





INGREDIENTES:

170 g de harina de pipas
170 g de harina de fuerza
170 g de agua
1 sobre de levadura panadera maicena
1 cucharada de sésamo tostado
1 cucharada de pipas de girasol
1 cucharadita de orégano seco
1 cucharadita de romero seco
1 cucharadita de sal
40 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los líquidos, encima las harinas y la levadura previamente tamizadas y aireadas, sal y programar 1 minuto y medio a velocidad espiga. Si se aprecia que queda seca, añadir un poco de agua por el bocal. Sacar con la mano untada en un poco de aceite y dejar reposar 20 minutos tapando con un paño.

Poner las semillas y especias con la masa y amasar cuidadosamente, añadiendo una pizca de harina por encima. Dejar reposar otros 20 minutos. Poner un tarro de barro con agua en el horno a 38º y meter el pan hecho bolas que entren en los moldes de silicona o en moldes de papel dentro de moldes de aluminio, de los de hacer flanes. Hacer unas cruces encima de los panes, espolvorear con harina por encima y meter al horno. Dejar de 25 a 30 minutos que doblen volumen. Subir el horno a 220º durante 20-25 minutos.

Sacar y dejar airear bien.









PAN DE PITA

INGREDIENTES:



180 g de leche
180 g de cerveza
60 g de aceite
1 y 1/2 cucharaditas de sal
15 g levadura prensada
500 g de harina de fuerza

ELABORACIÓN:

Verter la leche, la cerveza, el aceite y la sal. Programar 1 minuto, 37º, velocidad 2.

Añadir la levadura y programar 10 segundos a velocidad 2.

Añadir la harina y mezclar 20 segundos en velocidad 6.

Amasar a velocidad espiga durante 3 minutos.

Tapar el vaso y esperar que doble el volumen.

Una vez levada la masa, formar un rulo de unos 30 centímetros. Con un cuchillo bien afilado, dividir la masa en 8 pedazos. Hacer una bola con cada pedazo y estirar en círculos de unos 15 cm. Cubrir las pitas con un paño y dejar reposar unos 30 minutos o hasta que hayan subido un poco. Precalentar el horno al máximo (260º) arriba y abajo y aire si se tiene.

Poner dos o tres pitas en la rejilla del horno cada vez e introducir en el horno precalentado, colocando la rejilla en la mitad del horno. Hornear durante 4 o 5 minutos hasta que se vea que se han hinchado y empiecen a dorarse un poco (muy poco, apenas). Sacar del horno y cubrir con un paño húmedo hasta que estén suaves. Una vez frías se pueden guardar en una bolsa de plástico en la nevera varios días o en el congelador (2 meses).

Rellenar con lo que se quiera.

PAN EN PIREX (SIN LEVADO)

INGREDIENTES:



175 g de agua
20 g de aceite
15 g de levadura fresca
300 g harina (luego añadiremos más)
Una cucharita de café de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el agua, el aceite y la levadura, 2 minutos, 37º, velocidad 2. Añadir la harina y la cucharita de sal (se pueden añadir también varias semillas de lino, sésamo y amapola), mezclar unos 10 segundos a velocidad 6 y programar dos minutos velocidad espiga.

Mientras esté amasando, ir mirando por el bocal. La masa se ha de despegar de las paredes del vaso, si no es así (ya que todas las harinas no absorben los mismos líquidos) añadir más poco a poco.

Enharinarse las manos y sacar la masa. Pasar a una mesa enharinada y dar forma. Meter en un molde de pirex con tapa previamente pincelado con aceite. Hacer unos cortes rápidos, pincelar con aceite y espolvorear con harina. Meter al horno, en frío, a 220º durante unos cuarenta minutos, hasta que lo veamos dorado.



PAN GRIEGO

INGREDIENTES:



500 g de harina de fuerza
150 g de cebolla
125 g de aceitunas negras
200 g de agua
15 g de levadura fresca
100 g masa madre
20 g de yogur o leche
1 cucharadita y media de sal
1 cucharada de azúcar
50 g de aceite

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix, el aceite, la cebolla pelada y partida en 4 partes. Trocear 4 segundos en velocidad 4.

Echar el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Poner todos los líquidos y el yogur. Calentar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 3.

Incorporar la levadura, 10 segundos, velocidad 3.

Poner las aceitunas negras sin hueso y la harina, 3 minutos, velocidad espiga. Dejar levar bien tapado.

Extender sobre una superficie enharinada y dar la forma deseada.

Dejar levar nuevamente siempre bien tapado para evitar la costra, que impediría que subiese bien y precalentar el horno a 250º.

Introducir en el horno y bajar a 200 grados. Hornear aproximadamente 30 minutos dependiendo del horno.

PAN INTEGRAL

INGREDIENTES:



Para la masa madre:
100 g de agua
25 g de levadura fresca
5 g de azúcar
130 g de harina de fuerza
Para la masa de pan:
50 g de harina de fuerza
240 g de harina integral
30 g de salvado
10 g de sal
150 g de leche a temperatura ambiente
50 g de margarina
10 g de semillas de linaza

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes de la masa madre. Programar 30 segundos a velocidad 4. Dejar reposar en el vaso hasta que doble el volumen. Añadir el resto de los ingredientes en el orden indicado y programar 15 segundos a velocidad 6.

Amasar programando 2 minutos en velocidad espiga.

Poner la masa sobre la encimera y amasar un poco dándole forma de cilindro.

Introducir en el molde forrado con papel de hornear asegurándose de que cubra bien las esquinas del mismo.

Cuando se vea que la masa ha doblado su volumen, hornear durante 30 minutos en el horno precalentado a 200º.



PAN INTEGRAL I

INGREDIENTES:



140 g de agua
140 g de leche
30 g de levadura de pan fresca
25 g de miel
20 g de aceite de girasol
40 g de nueces
15 g de salvado de trigo
10 g de semilla de lino
25 g de pipas de girasol sin sal
400 g de harina integral
2 cucharaditas de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua y la leche. Programar 2 minutos a 37º, velocidad 1. Añadir la levadura mezclándola 6 segundos en velocidad 2. Incorporar la miel y el aceite. Mezclar 6 segundos en velocidad 2. Añadir el resto de los ingredientes y amasar programando 3 minutos en velocidad espiga. Dejar reposar la masa dentro del vaso hasta q doble el volumen.

Engrasar con aceite de girasol un molde alargado de plum cake de 31x11 cm aproximadamente. Poner la masa dentro de él, pintar la superficie con leche y adornar con nueces troceadas y pipas de girasol. Dejar crecer nuevamente el pan dentro del molde, cubierto con un paño, durante 1 hora aproximadamente.

Cuando el pan haya doblado su volumen, introducir en el horno precalentado a 180º durante 40 minutos.



PAN INTEGRAL CON CERVEZA

INGREDIENTES:



330 g de cerveza (1 Lata)
30 g de aceite de oliva
20 g de levadura prensada
250 g de harina integral
250 g de harina de fuerza
10 g de sal

ELABORACIÓN:

Poner la cerveza y el aceite en el Thermomix y templar 1 minuto, 37º, velocidad 4. Echar la levadura y programar 5 segundos, velocidad 4 para que se mezcle.

Añadir las dos harinas y la sal. Mezclar 30 segundos en velocidad 6. Amasar 2 minutos en velocidad espiga.

Dejar reposar la masa en el vaso hasta que doble su volumen.

Dar forma al pan y dejar subir otra vez, tapado en un lugar cálido.

Meter al horno a 200º durante 30-40 minutos (esto como siempre depende de cada horno). Poner un tarro con agua para que tenga humedad.

PAN INTEGRAL DE TOMATE Y ALBAHACA

INGREDIENTES:



400 g de harina integral
200 g de harina de fuerza
350 ml de agua
1 sobre de levadura de panadería
1 chorreón de aceite
6 tomates secos
Dos cucharadas de albahaca picada (fresca, si es seca un poco más)
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de lecitina de soja

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, la levadura, el azúcar y programar 2 minutos 37º, velocidad 2. Cuando acabe, añadir un chorreón de aceite, la lecitina de soja, los tomates secos y triturar unos segundos en velocidad 6 (los tomates tienen que quedar bien triturados, en pedazos minúsculos).

Añadir la albahaca y la harina integral, mezclar unos segundos en velocidad 6. Añadir la harina de fuerza y la sal, amasar en velocidad espiga 5 minutos. Comprobar la textura de la masa por si hace falta un poco más de harina o de agua y si es necesario volver a poner en velocidad espiga uno o dos minutos. Dejar reposar en el vaso tapado y con cubilete o en un bol tapado hasta que suba la masa (esto depende de la temperatura ambiente), normalmente con media hora o tres cuartos es suficiente.

Sacar el aire a la masa, darle forma y poner en una cazuela con tapa que admita horno. Meter en el horno a temperatura baja (50º) hasta que vuelva a levar la masa y luego subir el horno (sin sacar del horno ni tocar la masa) y cocinar hasta que esté dorado y que al golpear con los nudillos suene como a hueco.

Se puede hacer de las formas que se quiera, en bollitos, tipo pan de molde, tipo hogaza.....etc.   Dejar enfriar en rejilla y cortar cuando esté frio.

PAN ITALIANO

INGREDIENTES:



520 g harina
310 ml agua
6 cucharas soperas de aceite oliva suave
15 g levadura fresca
1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

Poner el agua y la harina en el Thermomix, programar unos segundos a velocidad 6 y luego 3 minutos a velocidad espiga. Dejar reposar la masa 1 hora.

Programar 6 minutos velocidad espiga y añadir por el bocal el aceite poco a poco para se incorpore a la masa. Añadir después la sal y por último (cuando falten 4 minutos para terminar) añadir la levadura desmenuzada. Dejar reposar durante 1 hora hasta que doble el volumen en un recipiente tapado.

Sacar el aire y colocar ya en la cazuela (con papel vegetal en el fondo) que va a ir al horno. Dejar levar 45 minutos o 1 hora hasta que doble el volumen.

Cocer en el horno sin precalentar a 230º durante 45 minutos con la cazuela tapada .

Sacar y colocar en la rejilla durante 7-10 minutos a 210º, hasta que tenga un bonito color.

Sacar y enfriar totalmente sobre una rejilla.

PAN MORENO MALLORQUÍN

INGREDIENTES:



120 g de masa madre de Erik Kayser
Para el pan:
300 g de agua
515 g de harina de pan moreno
1 cucharada sopera de lecitina de soja
El pan mallorquín es sin sal

ELABORACIÓN:

Poner el agua y calentar 1 minuto a 37º. Añadir la lecitina de soja y mezclar unos segundos velocidad 5.

Agregar la mitad de la harina y mezclar un poco velocidad 5 y añadir el resto de harina.

Mezclar de nuevo unos segundos y amasar 2 minutos, velocidad espiga.

Agregar la masa madre o esponja y amasar de nuevo 4 minutos velocidad espiga.

Sacar la masa y darle forma redonda.

Dejar fermentar hasta que doble su tamaño y salgan grietas, una vez levado espolvorear con harina y meter en el horno que ya tendremos precalentado a 220º bajar la temperatura a 200º y hornear durante aproximadamente 40 minutos.





PAN RAPIDO

INGREDIENTES:



600 g harina de fuerza tamizada
42 g levadura prensada
2 cucharadas de sal
1 chorro de aceite
1 cucharadita de azúcar
350 ml agua

ELABORACIÓN:

Poner el aceite, azúcar y agua en el Thermomix y programar 2 minutos 40º velocidad 2.

Añadir la levadura y poner 5 segundos velocidad 6.

Añadir la mitad de la harina y poner 8 segundos, velocidad 6.

Agregar la sal y la otra mitad de la harina y dejar 5 minutos a velocidad espiga.

Quitar el cubilete y tapar el vaso. Dejar reposar 1 hora y media.

Sacarlo, quitarle el aire, darle forma y poner en molde, hornear a 220º 1 hora aproximadamente.

PANECILLO SABORES

INGREDIENTES:



600 g harina de fuerza
370 g de agua
10 g de aceite de oliva
12 g de sal
1 cucharadita de miel
4 g de levadura fresca de panadería (se puede suprimir)
10 g de lecitina
100 g de masa madre líquida

ELABORACIÓN:

En el vaso poner el agua, la sal, el aceite, la miel y la lecitina. Programar 2 minutos a 37º en velocidad 2.

Agregar la levadura y la harina y amasar en velocidad espiga 6 minutos.

Sacar del vaso y poner en un cuenco tapado con papel film y meterlo en el frigorífico, hasta el siguiente día.

Con un poco de harina en la mesa desgasificar la masa y volver a amasar a mano unos minutos más. Hacer la forma de los panecillos y tapar con un paño húmedo, hasta que vuelvan a levar. Rociarlos con harina y hacer unos cortes.

Meter en el horno precalentado con un cuenco de agua a 220º durante 20 o 25 minutos, dependerá del horno.

Dejar enfriar sobre una rejilla

PANECILLOS DE LECHE

INGREDIENTES:



250 g de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 cucharadita de sal
30 g de levadura prensada
450-500 g de harina aproximadamente.

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal. Programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 2.

Añadir la levadura y mezclar unos segundos en velocidad 4.

Incorporar la harina y mezclar 15 segundos en velocidad 6. A continuación, programar 3 minutos en velocidad espiga.

Sacar la masa y darle forma de bollitos.

Introducirlos en el horno frío y cocer a 200º con calor arriba y abajo, en la bandeja del medio unos 40 minutos, hasta que se vean doraditos.

PANECILLOS DE NUTELLA

INGREDIENTES:

250 g de leche + 2 cucharaditas de leche en polvo (opcional)
100 g de azúcar
50 g de aceite de oliva (opcional del suave)
1 huevo
Un poco de vainilla liquida (opcional una cucharadita de azúcar avainillado)
Un pellizco de sal
50 g de levadura de pan (opcional 25 gr en polvo y 25 gr de prensada)
600 g de fuerza (opcional 300 gr de fuerza y 300 normal)
Nutella



ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes menos la harina y programar 2 minutos temperatura 37º velocidad 2.

Añadir la harina y programar 15 segundos velocidad 6. Amasar 2 minutos velocidad espiga.

Tapar con un trapo y dejar levar hasta que la masa salga por el bocal.

Estirar la masa y dejar de 1/2 cm de espesor, cortar círculos. En uno de los círculos poner una cucharada de Nutella y poner otro círculo encima procurando juntarlos.
Dejar levar un poco más.

Precalentar el horno a 200º y al entrar la bandeja en el horno, bajar a 180º.

Hornear de 10 a 12 minutos.



PANECILLOS DE VIENA

INGREDIENTES:



250 g de leche + 2 cucharaditas de leche en polvo (opcional)
100 g de azúcar
50 g de aceite de oliva
1 huevo
Un poco de vainilla líquida
Un pellizco de sal
50 g de levadura de pan
600 g de harina de fuerza

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes, menos la harina, y programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 2.

Añadir la harina y mezclar a velocidad 6 durante 15 segundos. Amasar 2 minutos a velocidad espiga.

Tapar el Thermomix con un trapo de cocina y dejar levar hasta que la masa salga por el bocal.

Estirar la masa y dejarla de un centímetro de grosor. A continuación, cortar los panecillos con un cortapastas ovalado. Hacer unos cortes en perpendicular.

Precalentar el horno a 200º, y cuando los panecillos hayan doblado el volumen, poner en la parte baja del horno, en el segundo piso, y bajar la temperatura a 180º.

Hornear por un espacio no superior a 10 ó 12 minutos, calor arriba y abajo.

Se pueden hacer vacíos o rellenos de sobrasada, jamón y queso, crema de chocolate, chocolate etc.



PANECILLOS RAPIDOS SIN GLUTEN

INGREDIENTES:



125 g de harina sin gluten
125 g de harina de arroz sin gluten
2 huevos
300 cl de bebida de soja o leche
2 gaseosas de papel (2 parejas de gasificantes repostería)
Sal
Aceite

ELABORACIÓN:

Mezclar en el vaso los líquidos (huevos, soja o leche, sal y un chorro de aceite) durante 10 segundos a velocidad 4. Añadir las harinas, previamente mezcladas con las gaseosas de papel y mezclar durante 10 segundos a velocidad 6.

Programar 2 minutos a velocidad espiga. Cubrir una bandeja de horno con papel vegetal e ir depositando la masa, con la ayuda de una cuchara, dando la forma del panecillo.

Hornear 30 minutos a 180º.

PANES

INGREDIENTES:



210 ml de agua
1 cucharada sopera de aceite de oliva o de mantequilla
1 cucharadita de zumo de limón
1 huevo batido
380 g de harina de fuerza
70 g de sémola de maíz (polenta), o harina de maíz
1 sobre de levadura de panadero
1 cucharadita y media de sal
1 cucharada de azúcar
100 g de masa madre (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner los todos los ingredientes en el vaso del Thermomix según el orden.

Procurar que la levadura no entre en contacto directo con la sal.

Mezclar unos segundos a velocidad 6 y luego 3 ó 4 minutos a velocidad espiga.

Dejar la masa en el vaso o en un bol hasta que doble el volumen.

A continuación desgasificar; golpearla un poco. Reposar de nuevo y cuando doble el volumen es el momento de hornear.

Se puede añadir pipas de girasol y una pizca de curry para acentuar el color amarillo del pan.



PANINI 1 MINUTO



INGREDIENTES:

430 g de harina
1 sobre de levadura para pan
1 cucharadita de sal
3 cucharaditas de azúcar
200 ml de agua
50 ml de aceite
1 huevo

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix todos los ingredientes y amasar 30 segundos en velocidad 6 y luego 2 minutos a velocidad. Espiga.

Sacar y dar una vuelta a la masa con las manos.

Hacer la forma del pan y hornear 15 minutos a 180º en horno precalentado.



PANNETTONE RÁPIDO

INGREDIENTES:



300 g de harina de repostería
40 g de mantequilla derretida
1 yema de huevo
150 g de leche tibia
70 g de azúcar
2 sobres de levadura liofilizada
Piel de naranja rallada
Un chorrito de agua de azahar
Una pizca de sal
Frutas escarchadas, pepitas de chocolate, frutos secos... (al gusto)

ELABORACIÓN:

Poner la leche, la levadura, el azúcar, la ralladura y el agua de azahar durante 2 minutos a 37º y velocidad 2. Añadir la yema batida, la harina, la sal y la mantequilla derretida, remover unos segundos a velocidad 6. Tras este tiempo poner a velocidad espiga durante 3 minutos. Aunque la masa quede pegajosa, con las manos engrasadas en aceite, tenemos que conseguir una bola sin que se nos quede pegada entre los dedos. El primer levado será muy lento, el segundo mucho más rápido.

Con las manos engrasadas en aceite sacar la masa, formar una bola e introducirla en el molde que tendremos preparado, forrado con papel de horno o en los típicos moldes de pannettones.

Esperar hasta que casi triplique su volumen y hornear a 180º calor arriba y abajo, durante unos 30 minutos, estar pendientes y cuando empiece a dorarse tapar con papel de plata.

PANQUEMAO

INGREDIENTES:



3 huevos
80 g de aceite
130 g de azúcar
80 g de leche
500 g de harina (250 g normal y 250 g de fuerza)
70 g de levadura fresca
Ralladura de limón

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar a velocidad 5-10.

Seleccionar la velocidad 5 y echar por el bocal las cortezas de limón. Añadir los huevos y batir 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 4.

A continuación, agregar los líquidos, la levadura y la harina y programar 40 segundos, velocidad 6.

Al terminar programar velocidad espiga 3 minutos.

Dejar reposar en el vaso. Cuando doble el volumen, dar la forma de panquemados y dejar reposar.

Cuando vuelva a doblar su volumen batir la clara de huevo y, con la ayuda de un pincel, pintar y espolvorear azúcar por encima.

Introducir en el horno precalentado a 180º durante 30 minutos.

Hacer dos cortes por arriba en forma de cruz antes de meterlos en el horno.

PARTYBROT

INGREDIENTES:



250 c de leche
60 g de margarina
2 huevos
2 cucharaditas de sal
560 g de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar
1 sobre de levadura de panadero

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la leche, sal, mantequilla y los huevos (previamente batidos). Programar 3 minutos a 40º, velocidad 1.

Parar y añadir la harina y el azúcar, hacer un hoyo y añadir la levadura (el orden de los ingredientes es importante). Tapar con el cubilete y amasar durante 8 a 9 minutos.

Dividir la masa en 19 trozos iguales. Dar a cada trozo de masa la forma de una bola. Engrasar un molde redondo con mantequilla fundida.

Disponer los bollos en el molde preparado formando un anillo exterior de 12 bollos y otro interior de seis bollos y colocando el último bollo en el centro.

Tapar con un paño de cocina y dejar levar 45 minutos hasta que los bollos dupliquen su tamaño.

Para decorar, pintar la parte superior de los bollos con glaseado de huevo y esparcir en forma alternada semillas de sésamo y amapola.

Hornear 45 minutos a 200º hasta que los bollos tengan un color dorado y suenen a hueco cuando se golpeen en la base.

Desmoldar sobre rejilla de alambre y dejar enfriar ligeramente, después envolver en un paño de cocina para mantener el calor. Servir de inmediato.





PASTAS DE MANTECA DE CACAHUETE

INGREDIENTES:



100 g de mantequilla
100 g de manteca de cacahuete
100 g de azúcar blanca
100 g de azúcar morena
1/2 cucharadita de bicarbonato
1 huevo
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
180 g de harina bizcochona

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la mantequilla y la manteca de cacahuete y programar 30 segundos en velocidad 3.

Añadir los azúcares, la vainilla y el bicarbonato y mezclar durante 45 segundos en velocidad 3.

Incorporar el huevo y mezclar unos segundos en velocidad 3. Sin parar, y por el bocal, ir agregando poco a poco la harina.

Poner en un plato y guardar en el frigorífico durante unos 15 ó 20 minutos.

Formar bolitas y colocar en una fuente de horno (hay que dejar bastante distancia entre ellas ya que con el calor se aplanan).

Meter en el horno (precalentado a 180º) y hornear durante unos 9 ó 10 minutos.

Dejar enfriar sobre una rejilla

PASTAS DE TE CORTADAS

INGREDIENTES:



120 g de azúcar glas
400 g de harina de repostería
240 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 huevo

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 20 segundos a velocidad 6.

Retirar la masa del vaso y envolver en papel film metiéndola en el frigorífico durante 15 minutos para que se endurezca.

Estirar la masa y realizar las figuras que se quiera con un cortapastas, adornarlas con frutos secos, pasar por azúcar moreno, blanco, etc.

Tras decorarlas se meten en el horno unos 10-12 minutos.

Se puede realizar la masa de chocolate agregando 50 gr de cacao puro en polvo.

PASTEL DE ALMENDRA

INGREDIENTES:



250 g de almendra cruda molida
200 g de azúcar granillo
Azúcar glas
6 yemas
3 claras
Ralladura de limón
1/2 cucharadita de canela en polvo
Una pizca de sal
Unas gotas de limón

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º. Engrasar y enharinar un molde. Colocar la mariposa.

Montar las claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programar 4 minutos a velocidad 3 1/2. Reservar.

Batir las yemas con el azúcar 5 minutos, velocidad 3 1/2 hasta blanquear. Incorporar la piel de limón rallada al instante, la canela y la almendra. Programar 20 segundos a velocidad 3.

Mezclar las dos preparaciones con cuidado en un bol, verter en el molde y hornear entre 30 y 40 minutos a 180º.

Dejar enfriar en el horno y desmoldar en frio.

Presentar bien espolvoreado de azúcar glas.



PASTELES DE ARROZ

INGREDIENTES:



3 huevos
1/2 l de leche
7 cucharadas de azúcar
5 cucharadas de harina
150 g de mantequilla blanda
1 paquete de obleas

ELABORACIÓN:

Encender el horno a 180º.

Separar las yemas de las claras y montar éstas últimas.
En el vaso poner las yemas, la leche, el azúcar, la harina y la mantequilla y programar 2 minutos, velocidad 3, 37º.

Añadir las claras y mezclar de manera suave y envolvente.
Poner las obleas en flaneras ó en moldes de tartaletas y echar la preparación anterior.

Meter al horno durante unos 20-30 minutos, hasta que se doren.
Espolvorear con azúcar y canela.

PASTELES DE BONIATO

INGREDIENTES:



Para el relleno:
600 g de boniato
500 g de azúcar
¾ del cubilete de agua y el resto de anís
el zumo de medio limón
un trozo de canela en rama
1 cucharadita (de las de café) de canela en polvo

Para la masa:
1 ½ cubilete de anís
1 ½ cubilete de aceite
1 ½ cubilete de azúcar
7 ½ cubilete de harina

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar en velocidades 6 y 8. Destapar y limpiar las paredes con la espátula, volver a tapar y programar 30 minutos, 100º, velocidad 5.

Cuando pare, sacar y dejar enfriar.

Poner los ingredientes de la masa en el vaso 2 minutos velocidad Espiga .

Estirar la masa sobre el mármol, ayudándose de un rodillo. Cortar la masa en forma de círculos con la ayuda de un vaso de 9-10 cm. de diámetro aproximadamente. Poner el dulce de boniato en un lado y doblar en forma de empanadilla pequeña. Sellar con los dedos mojados en agua los bordes del pastelito.

En la bandeja del horno, untada previamente con aceite, poner los pastelitos, pincelarlos con clara de huevo y espolvorear con azúcar. Hornear a 180º hasta que estén dorados, unos 30 minutos.

PASTELILLOS DE LECHE

INGREDIENTES:



½ l de leche
100 g de harina
50 g de mantequilla
2 huevos
175 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Mezclar los huevos, la mantequilla y el azúcar durante 3 minutos en velocidad 6, temperatura 37º.

Añadir la harina y la leche y mezclar durante 1 minuto en velocidad 6. Untar pequeñas formas de magdalenas con mantequilla derretida y rellenarlas con el preparado.

Llevar a cocer en horno precalentado a 180º hasta que queden rubias. Mientras cuecen, la masa crece mucho, pero a la salida del horno abaten y quedan muy finitas.

PASTELITOS DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

INGREDIENTES:



170 g de mantequilla
170 g de chocolate negro troceado
3 huevos
220 g de azúcar
80 g de harina apta
40 g de cacao en polvo apto

ELABORACIÓN:

Poner en recipiente la mantequilla y el chocolate negro y fundir en el microondas. Dejar enfriar.

Introducir los huevos en el vaso junto con el azúcar y programar 1 minuto, temperatura 50º, velocidad 3.

Al terminar el tiempo, añadir a esta masa la del chocolate y mezclar 15 segundos a velocidad 3.

Tamizar la harina y el cacao. Añadir a la masa del vaso y mezclar 15 segundos a velocidad 3.

Verter la masa en un molde de silicona.

Hornear 25-30 minutos a 180º.

PASTELITOS DE LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES:



Para 18 pastelitos:
200 g de azúcar
50 g de mantequilla
2 huevos
125 g de harina
350 g de leche condensada
½ litro de leche
1 cucharadita de canela o vainilla

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el Thermomix. Programar 1 minuto a velocidad 3.

Cocer al horno precalentado a 200º durante 15 minutos. Reducir la temperatura a 160º y hornear otros 20 minutos más.

Por dentro quedan como si estuvieran rellenos de crema.



PASTITAS DE ANIS

INGREDIENTES:



500 g de harina
80 g de azúcar
200 g de aceite de girasol
100 g de anís dulce
Azúcar en grano para espolvorear

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar a velocidad progresiva 5-10.

Añadir el resto de los ingredientes y mezclar 20 segundos a velocidad 5.

Sacar la masa y extenderla con el rodillo hasta que quede aproximadamente de 1/2 centímetro de grosor.

Cortar con un cortapastas con la forma deseada y poner en la bandeja encima de papel de horno.

Poner azúcar en grano por encima de cada pasta y meter al horno, previamente calentado, unos 10 ó 15 minutos a 180º.

Cuidado porque se queman enseguida.

PLUM-CAKE DE MANZANA, PASAS Y NUECES

INGREDIENTES:



110 g de harina de arroz
70 g de harina de maíz
La mitad del conjunto de los dos sobres de gasificante
3 huevos
170 g de azúcar
150 g de mantequilla
Una pizca de bicarbonato sódico
200 g de manzana reineta pelada y rallada
1 cucharada sopera de pasas
60 g de nueces peladas
1/2 cucharadita de canela

ELABORACIÓN:

Poner en remojo las pasas en agua para hidratarlas media hora antes de empezar a preparar el cake. Precalentar el horno con calor solo abajo a 180º.

Batir en el Thermomix los huevos y el azúcar 4 minutos en velocidad 3. Cuando la mezcla doble el volumen y esté espumosa, añadir las harinas, tamizadas, con el gasificante y el bicarbonato, mezclar poco a poco, y de la misma manera añadir la mantequilla en pomada. Una vez mezclado incorporar las manzanas ralladas con la canela, las pasas enharinadas (con harina de arroz) y las nueces trituradas. Mezclar cuidadosamente con la espátula. Untar con mantequilla y enharinar un molde de plum-cake. Verter la preparación. Hornear durante 45 minutos o hasta que pinchando con una aguja de punto en el centro del pastel, ésta salga limpia. Enfriar antes de desmoldarlo.



PLUM-CAKE DE REYES

INGREDIENTES:



60 g de avellanas
60 g de pasas de Corinto
60 g de almendras crudas y peladas
60 g de nueces
80 g de frutas escarchadas
150 g de higos secos
3 huevos
150 g de azúcar
125 g de mantequilla
100 g de cerveza negra
100 g de vino dulce
50 g de anís
1 ½ cucharaditas de canela
1 cucharadita de nuez moscada
330 g de harina
3 cucharaditas de levadura química
1 ½ cucharaditas de bicarbonato
Un pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Trocear los frutos secos durante 4 segundos en velocidad 5 y reservar. Verter en el vaso los huevos y el azúcar y programar 2 minutos a 37º, velocidad 3.

Cuando termine este proceso, añadir la mantequilla, la cerveza, el vino, el anís, la canela y la nuez moscada. Mezclar 7 segundos a velocidad 3. Agregar la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Programar 10 segundos a velocidad 2.

Incorporar los frutos secos reservados y mezclar delicadamente con la espátula. Seguidamente, verter la mezcla en un molde grande de plum-cake de 35 cm o dos pequeños, previamente engrasados con mantequilla y enharinados, procurando no llenar más de la mitad. Introducir en el horno a 180º durante 40 minutos.

Comprobar que está hecho pinchando el centro con una brocheta, que deberá salir seca.

Espolvorear con azúcar glas.

PLUM-CAKE VETEADO

INGREDIENTES:



200 g de mantequilla
200 g de azúcar
4 huevos medianos
1 cucharadita de azúcar avainillado
250 g de harina de repostería
1 pellizco de sal
1 cucharada de levadura química
15 g de cacao en polvo

ELABORACIÓN:

Poner a precalentar el horno a 180º y engrasar un molde de plum-cake o lo forramos con papel de hornear.

Poner la mantequilla junto con el azúcar y programar 30 segundos, velocidad 3. Volver a programar velocidad 3 mientras se añaden los huevos uno a uno. Cuando estén los huevos integrados, añadir el azúcar avainillado y mezclar unos segundos a velocidad 3.

Pesar la harina en un bol junto con la sal y la levadura y programar de nuevo 1 minuto velocidad 3. Ir incorporando la harina por el bocal, y terminar de envolver con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.

Retirar la mitad de la preparación en un bol. Añadir el cacao a la mitad que queda en el vaso y programar unos segundos a velocidad 3 hasta que esté integrado el cacao.

En el molde preparado, echar las mezclas alternando los colores. Terminar alisando con la espátula y hornear 45 minutos aproximadamente.

POLVORONES

INGREDIENTES:



300 g de harina
150 g de azúcar glas
150 g de manteca de cerdo
100 g de almendra molida
Una cucharada de canela en polvo
Una pizca de clavo molido
Dos cucharadas de aguardiente
Azúcar glas para espolvorear
Papel de seda para envolverlos

ELABORACIÓN:

Tostar la harina un poquito en el horno o en sartén. Dejar enfriar y una vez fría ponerla en el vaso junto a la almendra, la manteca, el azúcar, la canela, el clavo, y el aguardiente. Programar 3 minutos a velocidad espiga. Sacar del vaso y amasar hasta conseguir que quede una pasta fina y compacta. Estirar con el rodillo y cortar las piezas que queden más o menos de un centímetro de grosor.

Meter al horno a 200º unos 15 minutos hasta que tomen color, (vigilando continuamente que no se quemen). Retirar del horno, dejar enfriar bien y espolvorear, una vez fríos, con azúcar glas.

Cortar la masa (los polvorones tienen que estar del grosor que queremos que queden, no suben en el horno).

Mientras se enfrían hacemos los envoltorios.

Ya fríos, espolvorear con azúcar glas y los envolvemos:

POLVORONES DEL ESPÍRITU SANTO

INGREDIENTES:



½ kg de manteca de cerdo
½ kg de azúcar
250 g de almendras ligeramente tostadas
½ kg de azúcar glass
1 kg de harina
Un poco de canela
Un poco de azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN:

Secar la harina en el horno sin que se tueste. Se puede hacer de una de las siguientes formas:

1-Poner la harina extendida sobre una bandeja y hornear a temperatura media (unos 150º) durante unos 30 minutos.

2-Secar en el Thermomix, para ello, programar media hora, temperatura 100º y velocidad 3. (Sin poner el cubilete en la tapadera para que la humedad se evapore bien).

Mezclar bien la manteca con el azúcar unos segundos a velocidad 4 e incorporar la harina, la canela y la almendra tostada y rallada finamente. Mezclar unos segundos a velocidad 4 y amasar durante 2 minutos a velocidad espiga.

Extender la masa entre dos láminas de film de cocina, dejándola de una altura de 1 cm, y cortar del tamaño adecuado con un cortapastas. Poner en una bandeja de horno.

Este dulce no crece en el horno, de modo que no hay que dejar demasiado espacio de una a otro.

Hornear a horno fuerte, unos 200º, durante unos 20 minutos, y cuando se hayan enfriado, espolvorear con azúcar glas y envolver en papel de seda

RECHESSA CLÁSICA

INGREDIENTES:



575 g harina de fuerza
10 g sal preparada
25 g levadura prensada
340 ml de agua
15 ml de aceite de oliva
30 ml de leche
Sal preparada:
10 g sal
1 cucharadita de sal de ajo
1 pizca de romero

ELABORACIÓN:

Preparar la sal, mezclando todos sus ingredientes. Reservar. Introducir en el Thermomix, todos los ingredientes líquidos, y programar 2 minutos, 40 grados, velocidad 2.

Desmenuzar la levadura y mezclar 10 segundos a velocidad 4. Añadir la harina junto con el preparado de sal, y programar 30 segundos, velocidad 6. A continuación programa 3 minutos, velocidad Espiga.

Dejar reposar 30 minutos en el vaso, sin quitar el cubilete.

Aceitar un molde donde pondremos la masa de pan y dejar reposar 45 minutos.

Una vez fermentada, pincelar la superficie con agua y luego con aceite. Realizar marcas con los dedos sobre la masa ya pincelada, aplastándola levemente para darle un toque artesanal. Dejar fermentar otros 10 minutos, tapado con un trapo.

Hornear en horno precalentado a 200 grados durante 45 minutos.





ROLLITOS DE CANELA

INGREDIENTES:



25 g de levadura fresca
75 g de mantequilla (temperatura ambiente)
300 ml de leche
1/2 cucharadita de sal
75 g de azúcar
1 cucharadita de cardamomo en polvo
550 g de harina

Para el relleno:

Mantequilla
Azúcar
Canela molida

Para pintar:

1 huevo ligeramente batido

ELABORACIÓN:

Poner la leche y la mantequilla 3 minutos, 37º, velocidad 2. Si no se ha derretido la mantequilla en este tiempo se le añade el tiempo necesario. Añadir la levadura y mezclar en velocidad 5 durante unos segundos para disolverla.

Echar los demás ingredientes, mezclar unos segundos en velocidad 5 y después poner a velocidad espiga 4 minutos. Dejar reposar la masa unos 30 minutos.

Sacar la masa del bol y con la ayuda de un rodillo hacer un rectángulo.

Untar la mantequilla y echar el azúcar y la canela. Ser generoso con estos ingredientes.

Enrollar como un brazo de gitano.

Cortar en rodajas.

Poner en moldes de magdalenas en la bandeja de horno y tapar con un trapo de cocina, dejar levar otros 30 minutos.

Precalentar el horno a 250º.

Pintar los bollos con huevo batido, poner perlitas de azúcar y/o almendras picadas.

Hornear aproximadamente 8 minutos, en medio del horno.

Dejar enfriar sobre una rejilla tapados con un trapo de cocina.

ROLLITOS NACARADOS Y LIONESAS




INGREDIENTES:

Para los rollitos y lionesas:
1/4 l de aceite
1/4 l de agua
200 g de harina
6 huevos
Para la glasa:
200 g de azúcar molido
1 clara de huevo
Unas gotas de zumo limón

ELABORACIÓN:

Poner el aceite junto con el agua a hervir.

Cuando hierva, echar de golpe la harina y darle vueltas rápidas (con cuchara de palo) para que se mezcle bien. Retirar del fuego y ponerlo en el Thermomix. Dejar enfriar un rato.

Poner a velocidad 4 unos segundos y añadir por el bocal el primer huevo, mezclar y, sin parar el Thermomix, añadir el resto de los huevos, de uno en uno, hasta acabar.

Una vez todo mezclado, dejar reposar la masa.

Preparar las bandejas untadas de aceite y, con la manga pastelera, hacer montoncitos, luego con el dedo untado de aceite hacer los agujeros y meter a horno precalentado a 180º durante aproximadamente 20-30 minutos. Sacar cuando empiecen a dorar. Si se quieren hacer lionesas no hacer el agujero.

Poner la clara en un bol y con una cuchara de madera dar vueltas sin batirla. Agregar el azúcar y el limón y mezclar removiendo hasta que blanquee. Siempre con cuchara de madera. Si se quiere más espesa la glasa, se puede añadir más azúcar.
Bañar los rollos en ella y poner sobre una rejilla. Meter en el horno, que estará apagado pero caliente, y dejar secar.

ROLLO DE CALABAZATE

El carabassat (calabazate) es una especie de calabaza confitada suelen vender en las tiendas de frutos secos por piezas envueltas en papel de celofán es un fruto de color amarillo claro.



INGREDIENTES:

6 huevos
250 g de azúcar
250 g de almendra molida
250 g de calabazate

ELABORACIÓN:

Rallar el calabazate y reservar.

Separar las yemas y reservar. Poner la mariposa en las cuchillas, echar las claras en el vaso, una pizca de sal y programar 9 minutos velocidad 3 y 1/2 temperatura 37º.

Cuando falten 3 minutos añadir poco a poco y muy despacio el azúcar y luego la almendra molida.

Batir las yemas y añadirlas al carabassat rallado.

Untar un molde con aceite de girasol y espolvorear con harina (esto es fundamental para que no se pegue).

Poner en el molde un poco más de la mitad de la mezcla de claras y almendra, a continuación con una cuchara poner por el centro la mezcla de yema y carabassat sin que llegue a las orillas, terminar de cubrir con el resto de mezcla de claras y almendra.

Cocer al horno a temperatura media 170º con calor arriba - abajo y aire.



ROSCON DE REYES

INGREDIENTES:



Arranque:
50 g de harina de fuerza
1 sobre de levadura seca de panadería
100 ml de leche tibia o a temperatura ambiente
Masa: (Todos los ingredientes a temperatura ambiente)
450 g de harina de fuerza (más o menos)
100 ml de leche
2 cucharadas de agua de azahar (sólo una si gusta menos aromático).
125 g de mantequilla y 25 g de manteca
2 huevos y dos yemas
120 g de azúcar
1 cucharada de miel
1 copita de ron (voluntario)
la piel de medio limón y media naranja (sólo la parte de color, se puede reducir la cantidad si gusta menos aromático)
Una cucharadita rasa de sal
Adornos:
Azúcar remojada con una gotas de agua
Almendra molida
Frutas escarchadas
1 huevo para pintar

ELABORACIÓN:

Arranque:
En un bol pequeño, mezclar la harina y la levadura e ir añadiendo la leche tibia y mezclar bien. Tapar con papel film y dejar reposar hasta que doble el volumen. Esta masa de arranque puede reposar cuanto tiempo se quiera, incluso toda la noche pero si hay prisa cuando se vea que ha doblado estará lista (una media hora a temperatura ambiente).

Masa:
Poner en el vaso el azúcar y pulverizar en velocidad 5-7-9 hasta la máxima.

Bajar lo que haya quedado en las paredes. Añadir las pieles de limón y naranja y repetir la operación hasta que esté bien triturado todo. Añadir al vaso la leche, la miel, el ron y el agua de azahar y programar 3 minutos 37º velocidad 2. Cuando termine, poner en el vaso la mantequilla y la manteca y programar 2 minutos, 37º en velocidad 2. Comprobar que la mantequilla y la manteca se han disuelto si no es así dejar unos minutos más ya sin calor en velocidad 2 hasta que esté disuelta. Con la máquina en velocidad 2, ir añadiendo uno a uno los huevos y las yemas hasta que estén integrados. A continuación añadir la masa de arranque y mezclar en velocidad 4. Poner la harina en el vaso y lo último la cucharadita de sal, mezclar unos segundos en velocidad 6 y enseguida poner a amasar en velocidad espiga. Hay que ir mirando por si hiciera falta ir añadiendo mas harina. La masa tiene que despegarse de las paredes del vaso pero no debe quedar demasiado seca. Que no queden restos de masa pegados en el vaso es un buen síntoma de lo primero y que la masa golpee el vaso y éste se mueva por la encimera un mal síntoma de lo segundo. En caso de duda es preferible que quede un poco blanda a que quede demasiado seca que eso tiene difícil arreglo. Si hay que añadir más harina hacerlo poco a poco, una cucharada cada vez, lo mismo si hay que añadir más líquido. Con unos cinco minutos de amasado total es suficiente.

Primer levado de la masa: En este momento dejar la masa en el vaso tapado y abrigado y dejar levar una hora. En ese tiempo habrá doblado el volumen y la masa habrá levantado el cubilete. Si no es así dejar más tiempo. Los tiempos son tiempos mínimos no pasa nada si está más tiempo.

Cuando ya ha levado por primera vez, sacar la masa del vaso sobre una superficie ligeramente enharinada. Amasar bien para desgasificar, golpear la masa y bolearla. En este punto, si la masa está bien hecha será una masa blanda pero no pegajosa. Si estuviera pegajosa ayudarse en el amasado con harina pero muy poca, la imprescindible para que no se pegue a la mesa o a las manos. En este amasado es muy útil tener un rascador o una pala de acero que permite despegar la masa de la mesa sin necesidad de poner más harina ya que con el amasado la masa se liga más y se hace más manejable. Hacer una bola remetiendo la masa hacia el centro y así ya le vamos diciendo a la masa que queremos que siempre suba para arriba. Poner la bola de masa en un bol grande tapar con plástico y dejar levar a temperatura ambiente.

Segundo levado: Dejar levar la masa hasta que doble el volumen, tarda aproximadamente una hora. Los tiempos son tiempos mínimos no pasa nada si está más tiempo.

Una vez terminado el segundo levado, preparar la bandeja del horno con papel de horno o un silpat. Sacar la masa del bol, amasarla un poco y volver a formar una bola remetiendo para arriba. Poner la bola en la bandeja del horno y dejar reposar 10 minutos para que la masa se relaje. (La temperatura ideal de la masa es de 25 º aproximadamente).

Con la bola de masa ya relajada en la bandeja del horno meter las manos en el centro de la bola e ir estirando desde el centro hacia los lados para formar el roscón del tamaño de la bandeja del horno. Hay que ir diciendo a la masa que se quiere que suba hacia arriba y no se extienda hacia los lados así que hay que ir remetiendo la masa desde el centro y desde el exterior hacia dentro del roscón. Con la mano izquierda en el hueco del roscón y la derecha en la parte de fuera, ir remetiendo hacía dentro y dando forma a la vez. Es un poco difícil de explicar. Si la masa tiende a "cerrarse" hacía el centro o a encogerse, es que no está bien relajada, dejar reposar otros diez minutos y se manejará mejor.

Una vez formado el roscón, pintar con huevo batido y tapar con un film o plástico engrasado para que leve por tercera vez.

Tercer levado: Tardará en doblar una hora más o menos.

Antes de que termine el tercer levado, precalentar el horno a 200º (arriba y abajo y aire) y poner en la base del horno un recipiente pequeño apto para horno lleno de agua.

Una vez terminado el tercer levado, volver a pintar con huevo batido (delicadamente para que no se baje) y adornar al gusto con frutas, almendras y azúcar remojado en agua.

Poner en el horno, en la segunda ranura empezando por abajo, e inmediatamente bajar la temperatura a 180º. En 30 minutos estará hecho. Si se tuesta demasiado tapar con papel de aluminio o bajar un poco el horno.






ROSCÓN DE REYES CON ACEITE DE OLIVA

INGREDIENTES:



Para la masa de arranque:
80 g de leche a temperatura ambiente o ligeramente tibia
20 g de levadura fresca
50 g de harina de fuerza
Para la masa del roscón:
500 g de harina de fuerza
150 g de aceite de oliva
70 g de leche entera
20 g de ron
20 g de anís dulce
20 g de agua de Azahar
140 g de azúcar
20 g de miel
2 huevos enteros
La piel de una naranja y un limón (sólo la parte coloreada. lo blanco amarga)
Una pizca de sal
Para la decoración:
Un huevo batido para pintar el moscón
Azúcar mojado con unas gotas de agua
Almendra laminada, frutas escarchadas, piñones….. (optativo)

ELABORACIÓN:

Preparar la masa madre. En un bol poner la leche tibia (sólo quitarle el frío de la nevera, que no esté muy caliente), añadir la levadura, batir, añadir la harina y batir hasta que esté mezclado. Tapar y esperar una hora. El preparado tiene que hacer burbujas y crecer.

Pelar la naranja y el limón: lo mejor es con un pela patatas. Sacar sólo la parte coloreada. Reservar.

Echar en el vaso el azúcar y triturar a velocidad 5-7-9.

Añadir las pieles de naranja limón y poner otra vez a velocidad 5-7- 9. Como las

pieles están húmedas, a veces hay que remover con la espátula y poner a triturar por segunda vez.

Añadir los líquidos y el aceite. Programar 2 minutos a 37º en velocidad 4. Añadir los dos huevos y la masa de arranque. Mezclar a velocidad 4 unos segundos.

Añadir la harina y mezclar unos segundos en velocidad 6. Programar 5 minutos a velocidad espiga.

Tapar el Thermomix con la masa dentro hasta que salga por el bocal. Volcar la masa del vaso en una superficie enharinada y amasar bien, para quitar las burbujas de aire. Si es necesario, untar las manos de aceite de oliva para que no se pegue la masa.

Después del amasado, formar una bola, poner en un bol y tapar con papel film. Dejar reposar hasta que doble su volumen.

Es el momento de amasar de nuevo y formar el roscón. Poner la bola sobre papel de horno o silpat. Con los dedos, hacer un agujero en el centro de la bola e ir ensanchando, poco a poco, el hueco hasta dar la forma deseada.

Pincelar con huevo batido. Tapar con papel film engrasado y de nuevo a esperar el levado en el horno apagado.

Una hora después, sacar el rosón, y mientras lo decoramos, encender el horno a 180º.

En el horno hay que colocar un bol con agua para que el ambiente esté húmedo. Dejar hasta que esté hecho del todo.

Todo este proceso tarda aproximadamente 6 horas.

ROSCON DE REYES SIN LECHE NI HUEVO

INGREDIENTES:



120 g de azúcar
La piel de un limón y de una naranja sin nada blanco
250-270 g de leche de soja
70 g aceite de oliva
30 g de levadura fresca
30 g de agua de azahar
460 g de harina aproximadamente
una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar a velocidad 5-10 y luego añadir las pieles de la naranja y limón y pulverizar a la misma velocidad, hasta que esté completamente glaseado.

Echar la leche y el aceite y programar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 4. Cuando termine 30 segundos a velocidad máxima sin temperatura.

Añadir la levadura y el agua de azahar, mezclar 20 segundos a velocidad 3.

Por último poner la máquina en velocidad 6 y añadir la harina por el brocal con el pellizco de sal. Subir la velocidad a 10 y mezclar 30 segundos. Por último programar 2-3 minutos a velocidad espiga.

Comprobar que se forma una bola y se mueve bien, de no ser así añadir un poco de harina y que siga amasando.

Dejar levar dentro del vaso hasta que se salga por el hueco del cubilete.

Precalentar el horno a 180º.

Cuando haya levado, bajar la masa con las manos y volver a amasar 15 segundos a velocidad 10 y luego 1 minuto a velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso y amasar un poco con las manos. Formar una bola lisa echando un poco de harina sobre ella.

Dar forma, colocar en una fuente de horno, pintar con aceite de oliva y dejar que vuelva a doblar el volumen otra vez.

Hornear durante 20-25 minutos.

Si se quiere comer por la mañana calentito, se puede tener el segundo levado ya adornado y pintado con aceite de oliva en la placa de horno metido dentro del horno apagado y cubierto con un plástico de cocina engrasado para que no se reseque durante toda la noche y así por la mañana solo habrá que hornearlo.

ROSCOS DE ANIS

INGREDIENTES:



700 g de harina
4 huevos
200 g de azúcar
125 g de anís
Ralladura de dos limones
250 g de aceite de oliva
1 sobre de levadura química
Azúcar y canela

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar con la cascara de limón 30 segundos en velocidad 10, reservar.

Poner la mariposa, echar las claras y montar 4 minutos velocidad 3, reservar.

Introducir el azúcar con el limón y el resto de los ingredientes excepto la harina, batir durante 1 minuto a velocidad 4, una vez finalizado el tiempo añadir la harina y mezclar varios segundos a velocidad 4.

Unir el preparado del vaso con las claras en un bol y comprobar si hace falta más harina mirando que se pueda formar las rosquillas fácilmente.

Freír en abundante aceite caliente, sacar sobre papel absorbente para absorber el exceso de aceite y rebozar en el azúcar mezclado con canela.

ROSCOS DE NARANJA

INGREDIENTES:



500 g de harina
Zumo de cinco naranjas
Piel de una naranja (sin parte blanca)
Medio cubilete de aceite de oliva
100 g de azúcar
1 cucharadita rasa de canela en polvo
1 cucharadita rasa de bicarbonato
Abundante aceite de girasol para freír
Azúcar con canela en polvo para rebozarlos

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar y la cáscara de naranja velocidad 3-10 progresivo hasta que la cáscara se pulverice completamente.

Añadir el resto de los ingredientes y mezclar durante 30 segundos, velocidad 6. Mezclar un poco con la espátula. Amasar 2 minutos velocidad espiga. Dejar reposar 20 minutos.

Hacer bolitas del tamaño de una albóndiga, aplastarlas ligeramente y hacer el agujero con el dedo.

Freír en abundante aceite caliente a fuego moderado. Escurrir en papel absorbente y rebozar en la mezcla de azúcar y canela.

NOTA: Si se pega la masa en las manos, para darles forma, enharinar ligeramente las manos.

ROSCOS Y PUNTOS... O ROSCOS DE PASCUA

INGREDIENTES:



100 g de almendras tostadas
50 g de ajonjolí tostado
1 cucharadita de canela
2 huevos
400 g de harina
200 g de manteca de cerdo
200 g de azúcar
la ralladura de un limón
1 huevo, azúcar y canela para rebozar

ELABORACION:

Tostar los frutos secos en el horno y reservar.

Pulverizar el azúcar programando 30 segundos en velocidad máxima. Añadir la piel de limón, (solo la parte amarilla) y la canela. Programar 30 segundos en velocidad 9.

Añadir la manteca, los huevos y mezclar unos segundos en velocidad 5.

Añadir la harina y mezclar todo unos minutos en velocidad espiga.

Una vez amasado, añadir la almendra en granillo y el ajonjolí molido.

Extender la masa entre dos film transparentes, dejar a 1 cm de grosor y cortar con un cortapastas. Pintar con huevo y espolvorear con azúcar y canela.

Precalentar el horno a 200º. Al introducir los roscos, bajar la temperatura a 180º.

Hornear durante 15 minutos o hasta que estén cocidos y dorados.

ROSQUILLAS DE ALMENDRA

INGREDIENTES:



2 huevos
6 cucharadas de nata
6 cucharadas de azúcar
1 sobre doble de gasificante
125 g de almendra molida
6 cucharadas de aceite de oliva frito con una cáscara de limón (frío)
300 g de harina

ELABORACIÓN:

Poner los huevos con el azúcar 5 minutos a 37º en velocidad 3.

Añadir la nata y mezclar unos segundos a velocidad 5.

Echar la almendra y volver a mezclar igual.

Agregar el gasificante a la harina. Echar al vaso y, sin mezclar, añadir el aceite. Mezclar todo durante 10 segundos velocidad 5. Amasar a velocidad espiga 3 minutos.

Dejar reposar media hora y freír con aceite caliente.

ROSQUILLAS DE ANIS

INGREDIENTES:



300 g de harina de media fuerza
45 g aceite previamente frito y frío
1 cucharadita de vinagre
100 g de azúcar
45 g de anís
2 huevos
1 sobre de levadura química
1 cucharadita de anís en grano
Azúcar para rebozar las rosquillas
Para freír:
Aceite de girasol

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso excepto la harina y la levadura, mezclar a velocidad 5 durante 20 segundos.

Añadir la harina junto con la levadura y mezclar 6 segundos a velocidad 4. Programar 2 minutos en velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso con las manos untadas de aceite para que no se pegue en las manos, amasar un poco sobre la mesa y formar tiras largas, cortar más o menos del mismo tamaño y formar las rosquillas uniendo los bordes.

Freír en aceite no muy caliente hasta que estén doradas, retirar y rebozar con azúcar.

ROSQUILLAS DE CANDIL

INGREDIENTES:



4 huevos
30 g de anís
70 g de aceite de oliva
100 g de azúcar
130 g de leche
1 sobre de levadura química
310 g de harina de repostería
Para la fritura:
1 litro de aceite de girasol
Para rebozar:
Azúcar y canela

ELABORACIÓN:

Batir los huevos con el azúcar, 1 minuto, velocidad 3. Cuando termine, agregar el aceite, el anís, la leche y seguir batiendo 1 minuto a la misma velocidad.

Por último poner la harina con la levadura y mezclar todo.

Calentar el aceite y freír de dos en dos.

Esta masa es muy liquida, hay que hacerla con candil.

ROSQUILLAS DE LA ABUELITA

INGREDIENTES:



Por cada 2 huevos:
6 cucharadas de aceite
4 cucharadas anís
6 cucharadas azúcar
2 sobres de gasificantes
400 g de harina (la cantidad varía según la marca)

ELABORACIÓN:

Montar los huevos con el azúcar 6 minutos a temperatura 37º y velocidad 3 y 1/2.

Programar otros 6 minutos a velocidad 3 y 1/2, esta vez sin temperatura.

Echar el aceite y el anís. Mezclar el gasificante con la mitad de la harina e incorporarlo, mezclando 10 segundos a velocidad 2 y 1/2.

Sacar la masa a un cuenco, y añadirle el resto de harina, toda la que admita. Formar las rosquillas, y freírlas en aceite no muy caliente.

ROSQUITOS FRITOS



INGREDIENTES:

6 huevos
2 vasos de zumo de naranja
2 vasos de azúcar
2 vasos de aceite de girasol
2 sobres y medio de levadura Royal
1 kg de harina de repostería
raspadura de 1 limón
canela
azúcar

ELABORACIÓN:

Poner los huevos, junto con el azúcar, el zumo de naranja, la raspadura de limón y el aceite en un vaso de batidora y mezclar hasta que los ingredientes se homogenicen.

Mientras, mezclar la levadura con la harina. Añadir poco a poco la mezcla de harina a la de los líquidos. Dejar reposar una media hora.

Batir los huevos junto con el azúcar, el zumo de naranja, la raspadura del limón y el aceite durante 1 minuto a velocidad 4. Añadir la levadura y la harina y mezclar a velocidad 4 durante 1 minuto.

Calentar abundante aceite en una sartén grande a fuego medio y freír por tandas las rosquillas hasta que se hinchen, subir el fuego para que terminen de dorarse. Depositar las rosquillas sobre papel de cocina absorbente y terminar rebozándolas en una mezcla que habremos hecho de azúcar y canela.

Este tipo de roscos son muy especiales, porque su masa no es apta de moldear con la mano, ya que no es demasiado espesa. Mejor utilizar una rosquillera.

SANTIAGUITOS

INGREDIENTES:



125 g de almendras molidas
100 g de azúcar
3 huevos
Media cucharadita de levadura
Ralladura de un limón
Papelillos de trufas

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar 30 segundos, velocidad progresiva 5-7-9.

Añadir las almendras y volver a picar a velocidad 7-9 durante otros 15 segundos.

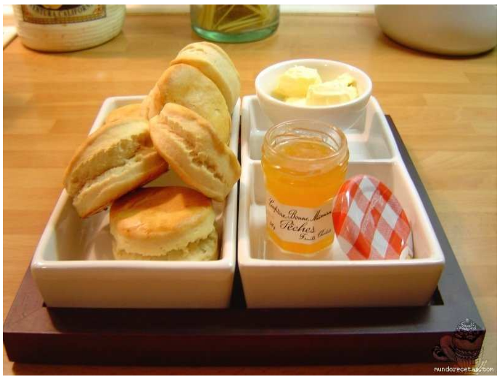
Añadir los huevos y programar 30 segundos, velocidad 6. Incorporar la levadura y la ralladura del limón y mezclar 6 segundos, velocidad 4.

Repartir la mezcla en moldes individuales y meter en el horno a 180º durante veinte minutos, o hasta que al pinchar salga la varilla seca.

Por último, espolvorear azúcar glas por encima.

SCONES

INGREDIENTES:



50 g mantequilla
150 g leche
300 g harina
1 sobre de levadura
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de azúcar

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 30 segundos, velocidad 6.

Retirar la masa del vaso y dejar reposar tapada durante 15 minutos.

Estirar la masa dejándola de 1 cm de grosor aproximadamente, y cortar en redondeles ayudándose del cubilete.

Poner en la bandeja del horno engrasada o en moldes de silicona y pintar los scones con leche o huevo.

Introducir la bandeja en el horno precalentado a 200 grados, durante 10 minutos.

Retirar del horno y una vez fríos, abrir por la mitad y untar con mantequilla y si se quiere con mermelada.

SOBAOS PASIEGOS

INGREDIENTES:



250 g de harina
250 g de azúcar
250 g de mantequilla
3 huevos
1/2 cubilete de ron moreno
Una pizca de sal
1 cucharadita de levadura

ELABORACIÓN:

Calentar el horno a 180º. Batir la mantequilla y el azúcar en el vaso, 2 minutos, a 37º, velocidad 5.

Añadir los huevos, el ron, la harina, la sal y la levadura. Mezclar todo bien 1 minuto a velocidad 3.

Verter la masa en cápsulas de papel grandes de magdalenas engrasadas o en moldes de sobaos hechos con papel.

Hornear unos 20 minutos a 180º, hasta que empiece a dorarse por encima

SUIZOS DE CALABAZA

INGREDIENTES:



200 g de calabaza asada bien escurrida
100 g de azúcar
1 cucharada de miel
200 g de masa madre líquida
15 g de levadura fresca
1 huevo y una yema (la clara para pintarlos)
100 ml de leche
70 g de aceite de girasol
650 g de harina
Sal

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar en el Thermomix. Añadir la calabaza, 1 minuto en velocidad 5. Echar los huevos, el aceite, la miel, la levadura y la leche 20 segundos, velocidad 5. Añadir la masa madre 20 segundos, velocidad 3.

Por último, añadir la harina con la sal 10 segundos velocidad 6 y 3 minutos velocidad espiga.

Pasar la masa a la mesa y acabar de amasar con un poco más de harina hasta que deje de pegarse a las manos. De todas formas, es una masa bastante pegajosa.

Dejar reposar tapada con film en un cuenco durante unas dos horas, hasta que doble el volumen.

Untarse las manos en mantequilla hacer bolitas de unos 65-70 g y poner en la bandeja de horno separadas entre sí. Taparlas con film engrasado y poner al horno (apagado) otra hora y media.

Pasado este tiempo pintarlas con la clara de huevo y espolvorear con azúcar. Hornear a 180º durante unos 15-20 minutos.

TEJAS BÁSICAS

INGREDIENTES:



70 g de mantequilla a temperatura ambiente
90 g de claras de huevo
85 g de harina
Un pellizco de sal
130 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla o ralladura de naranja o de limón (opcional)
(Salen unas 20)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º y preparar una bandeja de horno con papel de horno (Salen varias hornadas así que se pueden preparar dos o más bandejas). Tener preparado un rodillo o botella o similar para dar forma a las tejas.

Poner la mariposa en las cuchillas, la mantequilla y el azúcar y batir en velocidad 3 hasta que se integre bien. Con la máquina en marcha en velocidad 3 y 1/2 añadir por el bocal las claras a pocos para que se integren bien en la masa y por último la harina con el pellizco de sal hasta ver que queda una masa bien homogénea y fina.

Con la ayuda de una cuchara, extender la masa sobre el papel de manera que queden círculos compactos y lo más finos posible, ponerlos separados en la bandeja (Depende lo grandes que se quieran las tejas caben tres o cuatro por bandeja).

Introducir la bandeja en el horno y cocer las tejas durante 10 minutos más o menos o hasta ver que los bordes empiezan a dorarse. Sacar la bandeja del horno y aun calientes despegarlas con una espátula y ponerlas en el rodillo o botella dando forma con las manos para que pillen la forma del rodillo y dejarlas así hasta que estén frías. Continuar todo el proceso hasta que acabar la masa.

TEJAS DE ALMENDRA

INGREDIENTES:



80 g de azúcar
2 claras de huevo
50 g de harina
50 g de mantequilla
40-40 g de almendra en láminas o troceada

ELABORACIÓN:

Derretir la mantequilla en microondas o en horno convencional, y dejar que se enfríe un poco. Tiene que estar muy líquida.

Poner en marcha el Thermomix con la mariposa a velocidad 1 e ir echando por el bocal el azúcar y las claras. Dejar 2 minutos que se mezcle bien. Echar a continuación, despacio la mantequilla y la harina. Dejar que se forme una masa 2-3 minutos.

Añadir las almendras y dejar 2-3 minutos, velocidad 1.

Parar la máquina y en una placa de horno, previamente untada de mantequilla, poner toda la masa dejando que se extienda.

Introducir la bandeja en el horno, previamente precalentado a 220º y hornear de 13 a 15 minutos.

Sacar cuando esté bien tostado. Dejar enfriar en la plancha.

Para hacer tejas curvadas, sacar la bandeja del horno y con ayuda de un cuchillo, despegar los montoncitos. Colocar inmediatamente antes de que se endurezcan sobre el rodillo de amasar, para que tomen forma de tejas o en el molde especial para hacerlas y desmoldar cuando se enfríen. Hay que hacerlo así en caliente pues una vez frías pierden flexibilidad y ya no se pueden moldear.



TEJAS DE ALMENDRA Y NARANJA

INGREDIENTES:



200 g de almendras fileteadas
La cáscara de dos naranjas ralladas, sólo la parte roja
50 g de mantequilla fundida
200 g de azúcar
50 g de harina
2 huevos y 2 claras

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Batir los huevos y las claras 4 segundos a velocidad 3. Añadir los demás ingredientes menos la mantequilla y mezclar 30 segundos a velocidad 1.

Echar en un bol y añadir la mantequilla fundida para que la masa no se seque.

Dejar reposar media hora.

Precalentar el horno a 220º.

Repartir cucharadas pequeñas en una bandeja de horno, dejando espacio entre una y otra, y hornear unos minutos hasta que estén doradas.

TEJAS DE NARANJA

INGREDIENTES:



200 g de azúcar glass
La piel de 1 naranja
150 g de harina
85 g de zumo de naranja
75 g de mantequilla con sal tibia

ELABORACIÓN:

Con el vaso bien seco, pulverizar el azúcar durante 30 segundos, velocidades 5-7-9. Añadir la piel de naranja sin nada de blanco y volver a triturar 30 segundos, velocidades 5-7-9.

Incorporar la harina y el zumo de naranja y programar 30 segundos, velocidad 3.

Añadir la mantequilla y mezclar durante 1 minuto en velocidad 2 o hasta que la mantequilla se integre bien. Dejar reposar la masa una hora en el frigorífico.

Colocar pequeñas cantidades de masa (una cucharada de postre) separadas entre sí sobre una lámina de silicona o papel sulfurizado. Extenderlas con suavidad con el dorso de una cuchara mojada con agua fría. Hornear a 180º (150º si el horno es de aire) durante 5-10 minutos, hasta que estén bien doradas.

Sacar del horno y esperar dos minutos. Entonces, con ayuda de una espátula o una paleta, colocar sobre un rollo de amasar para que tomen la forma, y dejar enfriar.

TEJAS DE NUECES Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:



150 g de nueces
150 g de azúcar
Una tableta de chocolate negro, especial postres
25 g de mantequilla
4 claras de huevo

ELABORACION:

Rallar el chocolate con las nueces unos segundos velocidad 5. Añadir el azúcar y mezclar unos segundos. Sacar y reservar.

Limpiar el vaso y montar las claras con la mariposa 5 minutos a velocidad 3 ½.

Cubrir una bandeja con papel de horno y con una cucharita poner montones de pasta, separados unos de otros.

Cocer a horno suave hasta que las tejas estén ligeramente doradas, unos 15 minutos.

Antes de que se enfríen, con un cuchillo de punta redonda, retirar de la bandeja.

TOLTEL

INGREDIENTES:



25 g levadura prensada
125 g mantequilla o margarina
200 ml leche
85 g azúcar
1 cucharada de azúcar avainillado
2 huevos
600g de harina de fuerza
Mantequilla derretida y azúcar para pintar

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso, la mantequilla con la leche 3 minutos, a 40º, velocidad 1. Añadir la levadura y mezclar unos segundos, a velocidad. 5. Añadir los azucares, los huevos y la harina en dos veces. Primero mezclar unos segundos a velocidad 5 y después poner la otra mitad de la harina y volver a mezclar a velocidad 5 unos segundos más.

Programar 3 minutos, velocidad espiga. Dejar levar en el vaso hasta que se salga por el bocal. Es una masa muy blanda y un poco difícil de manejar.

Sacar a la mesa de trabajo previamente enharinada y amasar de nuevo.

Darle forma y ponerlos en una bandeja del horno con papel vegetal. Tapar con un trapo de cocina y dejar levar hasta doblar el volumen.

Hornear en horno precalentado a 250º, 5 minutos.

Pintar los enrollados recién sacados del horno y en caliente con la mantequilla derretida y rebozar en azúcar. Dejar enfriar en una rejilla.

TORTA DE CHICHARRONES

INGREDIENTES:



125 g de agua
125 g de leche
50 g de manteca de cerdo
1 cucharada de miel
450 g aprox. de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
1 sobre de 5,5 g levadura panadería
300 g de chicharrones
100 g de azúcar blanca o morena
Unas gotas de aroma de anís (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, leche, miel y la manteca, programar 1 minuto 37º velocidad 2.

Añadir la harina y la sal, hacer un agujero en el centro y añadir la levadura, programar 3 minutos velocidad espiga, añadir los chicharrones y programar 1 minuto más a la misma velocidad.

Untar las manos de aceite y sacar la masa.

Extender bien la masa sobre la bandeja del horno (untada de aceite o con papel de horno) repartir por toda ella el azúcar mojado con un poco de agua y las gotas de aroma de anís (si se pone).

Tapar con un papel film y dejar que leve, aprox. 1 hora.

Precalentar el horno a 200º y hornear unos 15 minutos.

TORTAS DE ANIS

INGREDIENTES:



200 g de agua
50 g de aceite de oliva
1 sobre de levadura seca
400 g de harina normal
10 g de sal
Azúcar
5-10 g de anises (matalahúva)

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar y los anises en el vaso y pulverizar velocidad. 5-10 durante 1 minuto. Sacar y reservar.

Poner los líquidos en el vaso y programar 1 minuto, a 37º, velocidad 3. Añadir la harina y la sal, programar 1 minuto, velocidad espiga. Dejar reposar la masa un rato.

Coger porciones de masa como del tamaño de una nuez y sobre un silpat, papel de horno o papel aluminio untado de aceite, aplastar las bolas y dejarlas bien finas.

Espolvorear con el azúcar glas y los anises y rociar con aceite de oliva.

Precalentar el horno al máximo y cuando esté caliente meter las tortas hasta que estén doradas, unos 5-7 minutos.

TRENZAS Y CARACOLAS DULCES

INGREDIENTES:



250 g de leche
100 g de aceite ó 100g de mantequilla
1 sobre de levadura de panadería
50 g de azúcar
2 huevos y otro para pintar
1 cucharadita de sal
650 ó 700 g de harina

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la leche, el aceite y el azúcar, programar 2 minutos a 37º velocidad 2.

Añadir la levadura y los huevos y mezclar 10 segundos en velocidad 6.

Agregar la harina y la sal, amasar durante 20 segundos a velocidad 6 y 3 minutos en espiga.

Dejar reposar la masa 10 minutos.

Dividir la masa en tantas trenzas como se quiera. Darles forma, pintarlas con huevo y espolvorear con azúcar humedecida con agua. Hornear a 40º durante 20 minutos.

Después sacarlas y precalentar el horno a 200º y hornear 20 o 25 minutos.



TRUCHAS DE BATATA

INGREDIENTES:



Para la masa:
200 g de nata
280 g de harina
Para el relleno:
½ Kg de batata cocida
150 g de almendras
150 g de azúcar
La piel de un limón (solo la parte amarilla)
1 cucharadita de canela
1 copita de anís
½ sobre de matalahúva

ELABORACION:

Mezclar todos los ingredientes de la masa 15 segundos, velocidad 6.

Poner ½ litro de agua en el vaso del Thermomix y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Poner la batata en el recipiente Varoma y programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Dejar enfriar.

Triturar las almendras 20 segundos, en velocidad 5.

Sin lavar el vaso, agregar el azúcar y pulverizar 30 segundos en velocidad máxima. A continuación añadir la piel de limón y programar 1 minuto en velocidad máxima. Reservar.

Poner en el vaso del Thermomix la batata cocida, la canela, la copa de anís, el sobre de matalahúva y el azúcar. Triturar todo a velocidad 6 hasta que esté deshecho.

Estirar la masa con un rodillo, formar las empanadillas y rellenarlas de la mezcla anterior. Freír en abundante aceite y espolvorear con azúcar glas.

POSTRES

HISTORIA DE LOS POSTRES

Algunos datos históricos nos dan la prueba que estos banquetes ya formaban parte de la vida de nuestros antepasados.

Desde siempre los postres han tenido un sentido maravilloso, mágico y lleno de ilusión para los niños. Inclusive muchos adultos no pueden pasar el día sin probar algún delicioso dulce. De hecho, los postres se han convertido en un complemento ideal en toda gastronomía.

El origen de estos azucarados alimentos se remonta a tiempos inmemoriales, pero uno de los postres más solicitados y con historia es el chocolate. Su origen se dio en América, donde era consumido por los indígenas aztecas. Los españoles al probar el "chocolat", que es como lo llamaban los aztecas, quedaron gratamente sorprendidos y lo llevaron a Europa donde fue procesado y transformado en el tradicional chocolate que conocemos hoy día.

Otro postre de historia conocida son los helados. Se sabe que antiguamente se recogía nieve de las montañas y se endulzaban con miel, siendo este uno de los más cotizados postres, sobre todo en temporadas con mucho calor. Muchos reyes y monarcas eran verdaderos adictos a este postre, al extremo que aquellos que eran asignados a la tarea de recoger la nieve eran severamente castigados si su preciosa carga llegaba a derretirse. Hoy día, existen gran variedad de tipos de helados que satisfacen el gusto de todos los consumidores.

La existencia de los postres se encuentra marcada por una enorme variedad de tipos y estilos. Se pueden escoger postres que no son más que simples golosinas como el algodón de azúcar y los caramelos, hasta aquellos que son verdaderos alimentos como es el caso de las tortas y de los quesillos.

Los postres son platos dulces que se sirven al final de las comidas principales (almuerzo y cena). Incluyen preparaciones dulces o simplemente frutas, sobre todo en el verano, cuando la variedad es mayor.

Los postres pueden ser una preparación dulce como cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc. Por extensión, se denomina postre a cualquier comida dulce, aún aquellas que no están destinadas a ser ingeridas al final de la comida.

La preparación de estos alimentos requiere de un equilibrio para que combinen con los restantes platos componentes de la comida.

Los dulces son alimentos con un alto contenido de carbohidratos, principalmente por la miel o azúcar, y deben consumirse moderadamente para mantener un equilibrio alimentario. Son energéticos potentes que producen calorías abundantes.

Las frutas consumidas naturalmente resultan un tipo particular de postre, están compuestos básicamente por agua y vitaminas y minerales, por lo que son un excelente alimento.

No debe ofrecerse un postre abundante tras una comida pesada, pero sí es aconsejable cuando la comida es liviana, para que los comensales queden satisfechos. No deben repetirse el tipo de alimento, si la comida incluye salsas como salsa blanca o bechamel, soufflés, etc., no deben ofrecerse cremas o salsas dulces. La combinación de pastas y tortas no es buena, van mejor los platos frescos, como macedonias de frutas. Tampoco deben repetirse las frutas en los platos salados y dulces.

A continuación, vamos a compartir algunas recetas para preparar postres rápidos y no tan rápidos, que vienen muy bien para acompañar las comidas en el hogar.

ACTIMEL



INGREDIENTES:

1 l de leche
4 cucharadas de azúcar
1 botellita de Actimel

ELABORACIÓN:

Poner la leche en el vaso del Thermomix y programar 3 minutos, temperatura 90º, velocidad 2.

Quitar la temperatura, añadir el azúcar, la botellita de Actimel y programar 15 segundos, velocidad 2.

Envolver el Thermomix con una manta, y dejarlo reposar 8 horas.

ANGUILA DE MAZAPÁN



INGREDIENTES:

200 g de azúcar
250 g de almendra
1 huevo (yema y clara separadas)

ELABORACIÓN:

Triturar el azúcar en el Thermomix 20 segundos en velocidad 5 a 10 progresivo.

Añadir la almendra y triturar 10 segundos a velocidad 10.

Añadir una clara de huevo y poner 6 segundos, velocidad 5.

Reservar la yema para pintar.

Poner la masa dentro de papel film para poder trabajarla. Cortar un trozo largo para que la masa no salga por fuera e ir dando forma con las manos.

Cuando se tiene la forma más o menos, hacer las muescas en la piel con un cuchillo y barnizar con la yema y una gotita de leche. Los ojos y la boca son piel de naranja y limón.

Introducir en el horno 10 minutos y un poco de grill.

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:



200 g de arroz.
1.130 g de leche entera
200 g de nata liquida
90 g de azúcar
Medio palo de canela
Una pizca de sal
La piel de un limón

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y echar el arroz, la piel del limón, la canela, la sal y la leche, programar 40 minutos, 90º, velocidad 1, a continuación, añadir el azúcar y la nata y programar 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 1. Verter en una fuente o cazuelitas individuales.



ARROZ CON LECHE I

INGREDIENTES:



Piel de 1 limón
500 g de agua
200 g de arroz
1 pizca de sal
600 g de leche
1 palito de canela
150 g de azúcar
Canela en polvo

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa y añadir la piel del limón, el agua, la sal y el arroz.

Programar 10 minutos a 100º, velocidad cuchara. Colocar el cestillo en lugar del cubilete.

Poner la leche en una jarra para el microondas con el palito de canela y calentarla 4 minutos.

Pasado el tiempo el agua se habrá consumido casi por completo, añadir entonces la leche y programar 4 minutos a 100º, velocidad cuchara.

Añadir ahora el azúcar y programar otros 2 minutos a 100º, velocidad cuchara.

Volcar en una fuente y dejar que se enfríe un poco. Disponer en cuencos y espolvorear con canela.

ARROZ CON LECHE DIFERENTE

INGREDIENTES:



1 litro de leche
1 bote de leche evaporada
150 g de arroz
150 g de azúcar moreno
La piel de una naranja y de un limón sin nada de blanco
2 palitos de canela
Para servir:
Azúcar moreno

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir en el vaso del Thermomix, todos los ingredientes menos el azúcar. Programar 45 minutos, 90º, velocidad 1.

Cuando acabe, añadir el azúcar y programar 5 minutos, 90º, velocidad 1.

Poner en cuencos individuales y dejar enfriar.

En el momento de servirlos, espolvorear azúcar moreno, y quemarlo con un soplete.



ARROZ CON LECHE PECAMINOSO

INGREDIENTES:



200 g de arroz de grano corto
1 litro y medio de leche entera, del tiempo
150 g de azúcar
50 g de mantequilla
200 ml de nata
Canela en rama
La piel de limón, solo la parte amarilla
Un chorrito de anís
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Colocar la mariposa en el vaso del Thermomix.

Verter la leche, el arroz, una pizca de sal, el palo de canela y la piel de limón. Programar 45 minutos, 90º, velocidad 1.

Añadir la mantequilla, la nata, el anís, el azúcar y volver a programar 10 minutos con la misma velocidad y temperatura.

Sacar a una o varias fuentes, dejar reposar y servir espolvoreado de azúcar y canela o con azúcar requemado hecho costra, a ser posible frío.

ARROZ CON LECHE Y ANÍS

INGREDIENTES:



700 g de leche
300 g de nata
La piel de un limón
La piel de media naranja
200 g de azúcar
1 palo de canela
2 ó 3 clavos de olor
Un chorrito de anís dulce (10 g)
150 g de arroz
450 g de agua
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la leche, las pieles de los cítricos, los clavos y el anís dulce, 10 minutos a 100º velocidad 1 1/2 sin el cubilete.

Colar con ayuda del cestillo en un cazo e introducir también el cestillo para que mientras se cuece el arroz, siga tomando el sabor de todas las cosas que hay dentro del cestillo.

Sin lavar el vaso del Thermomix, poner la mariposa, el agua y el arroz con la sal, sin cubilete, para evaporar mejor el líquido. Programar 13 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

Una vez evaporada toda el agua, poner la leche colada, y cocer 20 minutos a 90º, velocidad 2. Una vez pasado todo el tiempo, poner el azúcar y hervir 5 minutos más a la misma velocidad y temperatura.

Rellenar los vasos y decorar con canela molida.





BARRITAS DE CEREALES

INGREDIENTES:



50 g de almendras picadas
100 g de nueces picadas
50 g de piñones entero
50 g de fruta seca, "piña y mango" picaditas
100 g de soja
50 g de semillas sésamo
50 g de copos de avena
2 cucharadas de harina
90 g de miel
90 g de mermelada de albaricoque
200 g de chocolate de cobertura

ELABORACIÓN:

Derretir el chocolate en el microondas durante 1 minuto a máxima potencia. Si al acabar el tiempo no está derretido, ir poniendo en tandas de 20 segundos hasta que lo esté.

En un bol poner todos los ingredientes secos, remover y añadir la miel, la mermelada y una cuarta parte del chocolate derretido.

Forrar una bandeja rectangular con papel para horno y extender la mezcla con una cuchara. Aplastar bien, para que no quede aire dentro, pintar con el resto del chocolate derretido y meter en el horno precalentado a 180º durante 15 minutos, sacar y dejar enfriar bien antes de cortar en barritas

BATICATE

INGREDIENTES:



1 kg de aguacates
125 a 150 g de azúcar
Canela en polvo
1 litro de leche
1 ó 2 plátanos (opcional)

ELABORACIÓN:

Batir todos los ingredientes en el Thermomix a velocidad 5, 7, 9 durante 2 minutos.

No debe quedar muy dulce.

Se sirve frío y espolvoreado con canela molida.

BAVAROISE DE LIMON / LEMON BAVAROISE

INGREDIENTES:



150 g de azúcar
La piel de un limón
200 g de zumo de limón
500 g de agua
2 sobres de gelatina de limón
1 bote de leche evaporada
6-8 bizcochos de soletilla

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y glasearlo 30 segundos velocidad 5-7-9 progresiva.

Añadir la piel de limón y repetir.

Agregar el agua y programar 7 minutos 80º velocidad 5.

Añadir la gelatina, el zumo de limón y la leche evaporada. Batir unos segundos hasta que quede bien mezclado.

Echar esta mezcla en un molde de corona humedecido y cubrir la superficie con los bizcochos de soletilla partidos. Taparlo y dejar en la nevera hasta el día siguiente para que cuaje bien.

Desmoldar y adornar al gusto.



BAVAROISE DE NARANJA

INGREDIENTES:



6 hojas de gelatinas grandes (o 12 pequeñas)
250 g de nata liquida
1 cucharada de azúcar glass
400 g de zumo de naranja natural
El zumo de medio limón
2 huevos
150 g de azúcar
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Pincelar un molde de corona con aceite.

Mientras tanto hidratar la gelatina sumergiéndola en un recipiente con agua fría.

Colocar la mariposa en el Thermomix, añadir la nata y el azúcar glass y programar velocidad 3 ½ hasta que la nata esté montada y cremosa, sacar en un bol grande y reservar en la nevera.

Quitar la mariposa, incorporar el resto de los ingredientes y programar 6 minutos, 100º, velocidad 4.

Agregar la gelatina escurrida por el bocal unos segundos antes de que termine el tiempo y dejar enfriar.

Verter esta preparación en el bol junto con la nata montada y mezclar con movimientos envolventes hasta que esté bien integrado.

Volcar en el molde y guardar en el frigorífico 5 o 6 horas.

BAVAROISE DE TURRÓN Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:



1 barra de turrón de Jijona.
1 tableta de chocolate para postres.
500 g nata montada.
6 cucharadas de azúcar.
6 ó 7 hojas de gelatina neutra.
3 huevos enteros y 3 yemas de huevo.
Azúcar para caramelizar los moldes.
15 ó 18 moldes (flaneras de aluminio de usar y tirar).

ELABORACIÓN:

Hacer un caramelo con el azúcar y un poco de agua. Verter un poco de caramelo en los moldes de flan y reservar.

Montar la nata en velocidad 3 1/2 y reservar.

Poner el turrón en trozos en el vaso y triturar con tres cucharadas de azúcar. Añadir 3 yemas de huevo y mezclar hasta conseguir un puré fino.

Remojar tres hojas de gelatina con agua fría y disolverlas con un poco de agua caliente y añadir al puré de turrón mezclar velocidad 3 unos segundos. Añadir la mitad de nata (250 g) y rellenar hasta la mitad los moldes ya caramelizados previamente.

Reservarlo en la nevera hasta que cuaje.

Batir a velocidad 3, temperatura 37º, las 3 yemas con el azúcar restante hasta que queden cremosas. Añadir el chocolate previamente derretido en el microondas y las 3 hojas de gelatina tal como hemos hecho antes. Quitar la temperatura y mezclar unos segundos y cuando esté tibio añadirle el resto de la nata con movimientos envolventes.

Ponerlo encima de la preparación del turrón que teníamos en la nevera. Volver a colocar los moldes en la nevera hasta que cuajen.
Hacerlo de un día para otro. Y desmoldar en platitos individuales.

BIZCO-FLAN



INGREDIENTES:

Flan
4 huevos
500 g leche
120 g de azúcar
Bizcocho
3 huevos
90 g de azúcar
90 g de harina de repostería
Caramelo liquido



ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 175º, con una bandeja con agua, para que se vaya calentando el agua también.

Caramelizar un molde tipo plum-cake.

Flan: Poner en el vaso todos los ingredientes del flan y mezclar unos segundos a velocidad 3. Verter sobre el molde caramelizado.

Bizcocho: Colocar la mariposa sobre las cuchillas. Añadir los huevos y el azúcar y programar 5 minutos a 37º velocidad 3 ½.

Añadir la harina y mezclar 5 segundos a velocidad 2. Terminar de mezclar con la espátula y verter sobre el flan (la masa flota).

Meter al horno al baño maría durante 30-40 minutos, hasta que esté cocido (Probar si lo está pinchándolo con una aguja).

Una vez sacado del horno, dejar enfriar y mientras preparar un almíbar con caramelo líquido rebajado en agua. Ir apartando con una espátula los laterales del bizcocho e ir remojando bien el bizcocho, para que lo absorba y quede bien empapado.

BIZCOCHOCOFLAN

INGREDIENTES:

Para el flan:
Caramelo líquido
500 ml de leche evaporada
200 ml de nata
200 g de chocolate fondant picado
4 huevos
50 g de azúcar



Para el bizcocho:
2 huevos
50 g de azúcar
50 g de harina
50 g de aceite de girasol
½ cucharadita de levadura química

ELABORACIÓN:

Preparar un molde de cristal, cubrir la base con caramelo líquido, untar las paredes de aceite y reservar. Meter una fuente refractaria en el horno con agua, (tendrá que cubrir el molde aproximadamente 3 dedos) calentar a 190º.

Poner la leche y la nata a calentar, cuando esté a punto de hervir apartar y añadir el chocolate finamente picado y el azúcar. Remover hasta que se deshaga e ir añadiendo los huevos, uno a uno sin dejar de batir con batidor de varillas. Cuando esté todo bien integrado, verter en el molde e introducir en el baño que tenemos esperando en el horno.

Preparar el bizcocho.

Batir los huevos junto al azúcar, hasta que doblen el volumen, añadir el aceite, la harina y la levadura, integrándolas de forma suave, para que no se baje la masa.

Abrir la puerta del horno y tirar de la rejilla o bandeja donde tengamos el molde con el flan, para poder echar por encima suavemente el preparado del bizcocho.

Cerrar el horno de nuevo y bajar a 180º.

Hornear durante 1 hora.

Si el bizcocho se dora demasiado, tapar con una lamina de papel parafinado.

Cuando acabe el tiempo, dejar dentro un buen rato, sacar y dejar enfriar del todo.

Refrigerar unas horas y desmoldar.

Se puede servir acompañado de nata montada.

BOMBÓN DE TURRON Y CHOCOLATE



INGREDIENTES:

1 bote de leche condensada grande
Medio kilo de almendra molida
2 paquetes de galletas de María dorada
6 pastillas de chocolate de fondant
Media terrina de margarina (250 g)

ELABORACIÓN:

En el Thermomix se echa la almendra molida y se va echando poco a poco por el bocal, con la máquina a velocidad 5, las galletas hechas trozos hasta completar los dos paquetes. Quedará una pasta y es entonces cuando se le echa la leche condensada. Se pone en velocidad 8 y cuando está todo bien mezclado se saca enseguida, sino luego cuesta mucho.

En un cuenco de porcelana se pone el chocolate hecho trozos y la mantequilla y se mete en el microondas unos 2 minutos porque es mucho chocolate y, si no, no se funde. Cuando pase el tiempo se saca y se mueve con una cuchara de palo (nunca de hierro que se le quita el brillo).

Cuando esté todo fundido con una brocha se pinta con el chocolate el molde de silicona que se vaya a utilizar. Los moldes de silicona son mejores porque luego, al desmoldar, sale entero.

Se mete en el congelador y pasado un cuarto de hora, más o menos, se saca del congelador y se vuelve a pintar de chocolate y otra vez al congelador.

Pasado una media hora lo sacamos y rellenamos del turrón que ya tenemos hecho y cubrimos todo con la brocha con chocolate.

Al congelador otra vez, por lo menos una hora, y ya se puede sacar y quitarle el molde y adornar como se quiera.

BOMBON GOLDEN



INGREDIENTES:

1 Tableta de chocolate negro
1 tableta chocolate con leche
200 g de cereales (Se pueden poner del tipo que se deseen. También mezclados)
Moldes rizados

ELABORACIÓN:

Poner en un bol los dos chocolates troceados y meter al microondas a media potencia un minuto. Revolver un poco y si no está bien fundido volver a meter al microondas.

Revolver muy bien para que todo el chocolate se funda bien.

Añadir los cereales un poco troceados con las manos y mezclar con los chocolates hasta que los cereales estén bien cubiertos y con ayuda de una cuchara ir poniéndolos en los moldes.

Dejar enfriar y reservar en la nevera.







BOMBONES DE HIGO DE TODOS LOS SANTOS PORTUGUESES

INGREDIENTES:



30 higos secos
100 g de almendras
100 g de azúcar
50 g de chocolate en polvo
1 cucharada de canela
1 clara de huevo

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso del Thermomix y pulverizar unos segundos en velocidad. 5-10 y reservar.

Hacer lo mismo con las almendras y reservar también.

Picar los higos en el Thermomix dando unos golpes de turbo y luego en velocidad máxima.

Añadir al vaso donde están los higos picados, el azúcar, las almendras molidas, la canela, el chocolate y la clara de huevo y mezclar todo en velocidad 4 ó 5 hasta quedar una mezcla homogénea.

Sacar la masa del vaso del Thermomix con la espátula, es muy pegajosa, por lo que si es necesario ayudarse de una cuchara de madera. Echar la mezcla en un bol y dar forma de bolitas no muy grandes y poner en capsulas de papel.

BOMBONES DE MUESLI Y AVELLANAS



INGREDIENTES:

200g de muesli de chocolate.
200 g de avellana.
250 g de chocolate con leche.

ELABORACIÓN:

Se mete el *muesli* en el Thermomix y se le da un golpe de turbo. Se saca del vaso y se meten las avellanas y se le da también un golpe de turbo. Necesitamos que se queden trocitos, no moler del todo.

Fundir el chocolate en el Thermomix o en el microondas. Mejor en este último para aprovechar bien todo el chocolate. Se mezcla el chocolate fundido con el *muesli* y las avellanas y se hacen bolitas con dos cucharas y poner dentro la avellana.

No llevan la galletita como los verdaderos Ferrero Roche pero saben igual.

BOMBONES DE ROCA



INGREDIENTES:

50 g de manteca de cacao
1/2 kg de avellana tostada
1/2 kg de cobertura de chocolate con leche

ELABORACIÓN:

Picar la avellana unos segundos en el Thermomix y reservar.

Fundir la manteca de cacao 5 minutos a 37º velocidad 1. Echar sobre ella la cobertura, 37º, velocidad 1, 8 minutos.

Incorporar la avellana y con una espátula mezclar bien.

Poner montoncitos sobre el papel sulfurizado.

Dejar enfriar.

BUDÍN DE LECHE AL LIMÓN CON SALSA DE FRESAS

INGREDIENTES:



1 bote de leche evaporada de 400 g
1 bote de leche condensada de 350 g
350 g de leche
1 vaso de zumo de limón
6–7 hojas de gelatina (10 g)

ELABORACIÓN:

Mezclar en el vaso las 3 leches y batir 5 segundos a velocidad 5.

Remojar las hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos. Escurrirlas y colocarlas en un recipiente junto con 2 ó 3 cucharadas de limón y calentar unos segundos al microondas, justo el tiempo para que la gelatina se disuelva.

Añadir la gelatina al vaso junto a las leches e incorporar el zumo de limón, mezclarlo todo durante 15 segundos a velocidad 3 ½.

Verter la mezcla obtenida en un molde y dejar cuajar en el frigorífico, mínimo 3 horas.

Para desmoldar sumergir un momento el molde en agua hirviendo y volcar sobre una fuente redonda.

Servir acompañado de una salsa de frambuesas o fresas.

BUDIN DE MANDARINAS

INGREDIENTES:



6 mandarinas
6 cucharadas de azúcar
4 huevos
½ vaso de aceite virgen extra
4 cucharadas de harina
Hojas de menta
Para la salsa de yogur:
1 yogur natural
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharada de licor de moras
Moras, frambuesas, grosellas
Almendras tostadas picadas

ELABORACIÓN:

Limpiar las mandarinas. Pelar 4 mandarinas y pulverizar la piel en el Thermomix a velocidad 5-10. Añadir 4 cucharadas de azúcar y repetir la misma operación. Cortar las mandarinas por la mitad y colocarlas en el vaso junto a la piel, el azúcar, los huevos y el aceite, y triturar a velocidad 6 durante 1 minuto. Incorporar la harina y seguir batiendo a la misma velocidad 20 segundos más.

Colar todo con un colador (si es que aún quedan restos sólidos). Verter la mezcla en moldes individuales e introducir en el horno a 170-180º durante 15-20 minutos. Dejar enfriar.

Cortar las otras 2 mandarinas en rodajas finas y ponerlas a confitar en una sartén con las otras 2 cucharadas de azúcar.

Poner en el vaso el yogur con el azúcar, el licor, unas grosellas, frambuesas y moras 30 segundos a velocidad 4.

Desmoldar los budines, acompañar con las mandarinas confitadas y un poco de salsa de yogur espolvoreada con almendras picadas. Decorar con unas hojas de menta.

BUÑUELOS DE CUARESMA

INGREDIENTES:



150 g de crema pastelera aromatizada con vainilla
100 g de harina
75 g de mantequilla
125 ml de leche
2 - 3 huevos
1 cucharada sopera de anís seco
1 poquito de canela
1 poquito de sal
1 cucharadita de té de matalahúva (opcional)
Piel de limón rallada

ELABORACIÓN:

Pesar la harina y reservar.

En el Thermomix poner la leche, mantequilla y la sal, programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Añadir la harina y remover 30 segundos velocidad 5. Bajar el vaso de la peana para que vaya enfriando, unos cinco minutos, colocarlo de nuevo, añadir la crema pastelera y remover 15 segundos a velocidad 5.

Añadir a la masa las esencias, poner la máquina a velocidad 5 e ir echando los huevos batidos en la tapadera, con el cubilete puesto, para que caigan poco a poco.

Freír a temperatura moderada y constante en un aceite de sabor suave.

Una vez fuera de la sartén, se pueden salpicar con anís seco y rebozar con azúcar.

BUÑUELOS DE NARANJA

INGREDIENTES:



Una naranja entera
3 huevos
Un yogurt natural
200 g de harina
Una cucharada de aceite
Un sobre de levadura química en polvo

ELABORACIÓN:

Lavar muy bien la naranja y echar en el vaso. Triturar a velocidad 5-7-9 progresivo.

Añadir los huevos, el yogurt y el aceite, y programar 10 segundos a velocidad 6.

Incorporar la harina con la levadura y una pizca de sal. Programar 15 segundos a velocidad 6.

Formar los buñuelos y freír en abundante aceite caliente.

BUÑUELOS RELLENOS DE CREMA

INGREDIENTES:



125 g de agua
50 g de mantequilla
Una pizca de sal
1/2 cucharadita de azúcar
2 huevos grandes
80 g de harina

ELABORACIÓN:

Pesar la harina y reservar.

Poner en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar, 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Agregar la harina de una sola vez, y programar 30 segundos a velocidad 5.

Dejar la masa reposar fuera de la peana cinco minutos.

Poner la máquina a velocidad 5 y echar los huevos, previamente un poco batidos, poco a poco. Dejar el cubilete puesto e ir echando los huevos en la tapa, para que caigan muy poco a poco. Posteriormente pasar a un bol, e ir cogiendo cucharaditas de café y echar en aceite caliente. Observar que se hinchan y flotan, cuando dejan de hacer burbujas es que ya están hechos. Sacar sobre papel absorbente, y dejar que se enfríen. Por último, rellenar con la crema pastelera que se desee.

CAÑAS FRITAS

INGREDIENTES:



Para las cañas:
300 g de harina
50 g de mantequilla
150 ml de agua
Para la crema pastelera:
100 g de azúcar
500 g de leche entera
50 g de harina de maíz
3 huevos
1 cucharada de azúcar avainillado

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso la harina, la mantequilla y mezclar 30 segundos en velocidad 6. Programar el amasado 3 minutos a velocidad espiga. Dejar reposar la masa unas dos horas.

Una vez reposada la masa, estirar con el rodillo hasta dejar lo más fina posible sin que se rompa al manipularla. Cortar unas tiras de 2-3 centímetros de ancho e ir enrollando en canutillos de hojalata, empezando por la parte superior (dejando un bordecito sin cubrir, para luego poder agarrarlo por ahí) y terminando en el vértice.

Freír en abundante aceite de oliva, sacar sobre un papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y, cogiendo el borde del canutillo metálico con un paño para no quemarnos, retirar.

Las cañas así obtenidas se pueden conservar sin rellenar en una lata y rellenar justo antes de consumir.

El relleno consiste en una crema pastelera. Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

CESTAS DE HOJALDRE, MERENGUE Y FRESAS

INGREDIENTES:



1 plancha de hojaldre
200 g de fresas
Azúcar glas
Huevo para pintar
Para el merengue:
3 Claras de huevo
2 cucharadas de azúcar glas
225 g de azúcar
75 ml de agua
1 y ½. hojas de gelatina
10 ml de vinagre de vino blanco

ELABORACIÓN:

Con un plato de los de postre marcar 4 círculos en el hojaldre, de los cuales con otro plato más pequeño marcamos en tres círculos para quitarles el centro de manera que se nos queden formados 1 círculo y tres aros como de 1,5 cm de ancho.

Pintar dos aros con huevo batido y meterlos al horno a 180º unos 10 minutos, hay que estar pendiente para que no se nos quemen, sacar y reservar.

Lavar las fresas y secar bien, trocear y poner en un bol con una cucharada de azúcar glas y reservar.

Preparar el merengue:
Poner en remojo las hojas de gelatina en agua fría.

Poner en un cazo el agua y el azúcar, llevar a ebullición y cuando este a 120º añadir la gelatina.

Poner en el vaso las claras con la mariposa puesta a velocidad 3 y cuando lleve como 30 - 40 segundos que estén blanqueando, añadir el jarabe con la gelatina poco a poco por el bocal, un hilillo mientras el jarabe esté aun caliente, todo el tiempo sin parar la máquina, cuando se vea que está casi dura, añadir el

vinagre de vino blanco y a continuación el azúcar glas para terminar de quitar la humedad que pueda tener.

Montar las cestas:

Poner el merengue en una manga pastelera.

Poner el disco sobre el plato donde lo vamos a servir y por el perímetro del círculo poner con la manga el merengue solo alrededor.

Encima poner un disco y encima del disco poner otra capa de merengue y poner el último disco (el que hemos pintado de huevo).

El otro disco que queda sirve para utilizar como asa para la cesta, quitar un trocito para que entre bien en la misma.

Rellenar con las fresas y listo para comer.

COPA DE TURRÓN DE JIJONA

INGREDIENTES:



1 tableta de turrón de Jijona
1/2 litro de nata líquida (sirve la de cocinar)
1/2 litro de leche
150 g de azúcar
2 sobres de cuajada

ELABORACIÓN:

Triturar el turrón con la leche y el azúcar. Añadir el resto de ingredientes y programar 8 minutos a 90º, velocidad 5.

Servir en las copas y enfriar.

Adornar con nata o almendras tostadas picaditas.

CORONA DE CAFÉ

INGREDIENTES:



500 g de leche evaporada
2 cucharadas soperas de café liofilizado
200 g de nata para montar
4 hojas de gelatina
1 ramita de canela
4 clavos de especia
120 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Preparar un molde con caramelo y reservar.

Poner en el vaso la leche evaporada con 200 gramos de nata, la ramita de canela, y los clavos de olor y programar 8 minutos a 90º velocidad 1.

Hidratar las hojas de gelatina (con agua fría). Cuando se pare la máquina añadir el café soluble y las hojas de gelatina bien escurridas de agua. Cerrar el vaso y programar 1 minuto a velocidad 1 sin temperatura.

Una vez esté todo unido, pasar la mezcla con el colador y ponerla en el molde caramelizado.

Dejar que temple y meter en el frigorífico hasta que quede bien cuajado.

Desmoldar y adornar al gusto.

CORONA DE FRUTAS EN GELATINA

INGREDIENTES:



350 g de fresas
Una lata de melocotones en almíbar de 800 g, aprovechamos su caldo.
8 hojas de gelatina neutra (0% materia grasa, nada de calorías)
2 cucharadas de edulcorante en polvo o azúcar
1/2 vaso de licor de manzana

ELABORACIÓN:

Partir la fruta, los melocotones en gajos, las fresas en láminas y reservar.

Poner en agua fría 8 láminas de gelatina neutra, y dejar 7-8 minutos.

En el vaso poner caldo de los melocotones que ya tiene azúcar, y el licor. Si no se pone el caldo de melocotón poner 4 dl de agua y 2 cucharadas de edulcorante o de azúcar y programar 70º 6 minutos, velocidad 1. Cuando falte un minuto, escurrir las gelatinas muy bien y añadir al vaso, subir la velocidad a 5, 1 minuto. Parar.

Preparar el molde o moldes pequeños, recién mojados, y echar parte del caldo en ellos, y algo de fruta. Meter en la nevera 10-15 minutos. Mezclar el resto de la fruta en el vaso velocidad 1, 2 minutos. Parar y esperar que estén los moldes fríos. Sacar los moldes y agregar con cuidado la fruta y líquido restantes.
Meter en la nevera toda la noche. Para desmoldar poner un recipiente con agua templada y meter los moldes con cuidado 2 minutos. Salen estupendamente.
Se puede usar peras, cerezas, mandarinas, naranja…







CORONA DE MELOCOTÓN CON NATILLAS AL AROMA DE LIMÓN

INGREDIENTES:



1 bote pequeño de leche condensada, o, en su defecto, 1/5 l de leche (si se usa leche, añadir 60 g de azúcar)
400 g de mermelada de melocotón
4 huevos (se utilizarán las 4 claras y 2 yemas)
1 cucharada de maicena
1 cucharadita de esencia de limón
Canela
Caramelo líquido, para el molde

ELABORACIÓN:

Corona:

Montar las claras a punto de nieve en el Thermomix, durante 6 minutos a velocidad 3, e incorporar la mermelada, mezclándolo con cuidado para evitar que las claras bajen.

Verterlo en un molde de corona caramelizado y cocerlo en el horno, al baño María, hasta que esté cuajado. Cuando se cuaje, desmoldar y dejar enfriar.

Natillas:

Disolver la leche condensada en 1/2 l de agua; añadir la canela y la esencia de limón, y las yemas con la maicena, y programar 8 minutos, velocidad 4, temperatura 90º.

Una vez desmoldada la corona, cubrirla con parte de las natillas. Servir el resto en salsera aparte, con un poquito de canela.

COULANT O VOLCAN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



250 g de chocolate
250 g de mantequilla
100 g de azúcar
5 huevos enteros
5 yemas de huevo
100 g de harina
Moldes de aluminio tipo flaneras pequeñas

ELABORACIÓN:

Poner el chocolate en trozos en el vaso y triturar unos segundos a velocidad 4-5-6. Añadir la mantequilla y programar 5 minutos, temperatura 80º, velocidad 3 hasta que se fundan juntos ambos ingredientes.
Sin programar la temperatura, añadir el azúcar, los huevos, las yemas y programar 2 minutos a velocidad 4. Añadir la harina y mezclar bien durante 1 minuto a velocidad 3 1/2.
Verter en moldes individuales untados en mantequilla y pan rallado. Congelar si no se va a usar de inmediato y hornear a 200º unos 5-10 minutos, lo justo para que el bizcocho se haga por fuera pero quede líquido y fluido el centro. Servir inmediatamente.



CREMA CATALANA



INGREDIENTES:

800 g de leche
7 yemas de huevo
45 g de almidón
200 de azúcar
1 cucharadita de azúcar avainillado
La piel de un limón (solo la parte amarilla)

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir todos los ingredientes menos la piel del limón y mezclar unos segundos a velocidad 3 1/2.

Añadir la piel de limón y programar 8 minutos a 90º, velocidad 2.

Una vez acabado el tiempo programar 1 minuto 30 segundos a la misma velocidad, pero sin temperatura.

Retirar la piel del limón, poner la crema en unas tarrinas y dejar enfriar.

Antes de servir espolvorear con azúcar y quemar con un soplete o con una placa bien caliente.

CREMA CATALANA CON POTAX

(Receta hecha con potax para las personas que tengan colesterol y no puedan comer huevos)

INGREDIENTES:



1,400 ml leche
250 g azúcar
La piel de un limón
1 palo de canela
3 sobres de potax

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa.

Echar en el vaso la leche, el azúcar, el potax y programar 20 segundos velocidad 3 y ½.

Añadir la piel de limón y el palo de canela y programar 13 minutos, 90º, velocidad 2.

Cuando termine programar 2 minutos, velocidad 2.

Colocar en cazuelas pequeñas y dejar enfriar (salen unas 10).

Puede quemarse con el quemador si se desea.

CREMA DE CACAHUETE

INGREDIENTES:



500 g de cacahuete tostado sin sal
30 g de aceite de girasol
15 g de azúcar glas
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Poner los cacahuetes en el vaso y triturar 10 segundos velocidad 5.

Bajar lo que quede en las paredes y programar 30 segundos velocidad 9. Añadir el resto de los ingredientes y programar 2 minutos 37º, velocidad 3 1/2.

Cuando termine comprobar la textura y si se desea más fino programar de nuevo misma temperatura y misma velocidad, 2 minutos más.

Verter en un frasco de cristal y dejar enfriar.

Se conserva en el frigorífico 2 semanas

CREMA DE CACAO CON AVELLANAS

INGREDIENTES:



100 g chocolate fondant
100 g de avellanas
200 g de azúcar
60 g de leche en polvo
100 g de leche entera
40 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar a velocidad 5-10 durante 15 segundos.

Añadir y pulverizar las avellanas a velocidad progresiva 5-10 durante 20 segundos.

Añadir y pulverizar el chocolate con la leche en polvo a velocidad progresiva 5-10 durante 15 segundos.

Añadir la leche y la mantequilla y programar 7 minutos, 80º en velocidad 6.

CREMA DE CACAO CON AVELLANAS I

INGREDIENTES:



100 g de avellanas peladas y tostadas en el horno
150 g de azúcar
100 g de chocolate fondant
100 g de chocolate con leche
100 g de chocolate blanco
200 g de leche entera
150 g de aceite de girasol

ELABORACIÓN:

Triturar las avellanas y el azúcar.

Programar 15 segundos en velocidad 10. Añadir los chocolates y triturar 20 segundos en la velocidad 9. Agregar la leche y el aceite, programar 7 minutos a temperatura 50º y velocidad 4.

Verter la crema en un recipiente de cristal y dejarla enfriar.

CREMA DE NARANJA



INGREDIENTES:

1 l de leche
250 g de azúcar
150 g de harina
3-4 naranjas peladas. (Quitar todo lo blanco)

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la leche, el azúcar y la harina y programar 11 minutos, temperatura 100º, velocidad 3.

Añadir las naranjas y triturar 1 minuto en velocidad 10. Tiene que quedar una crema.

Repartir en cazuelas individuales, y cuando se enfríe poner en el refrigerador.

CREMA DE NUECES Y AVELLANAS

INGREDIENTES:



100 g de nueces peladas
100 g de avellanas peladas
200 g de azúcar
1 lata de leche evaporada
500 ml de leche
22 g maicena

ELABORACIÓN:

Introducir las nueces y las avellanas en el vaso, y programar velocidad 5-7-9, progresivamente.

Añadir el azúcar, la leche evaporada y la leche, y programar 15 minutos, temperatura 90º, velocidad 5.

Incorporar la maicena y programar 3 minutos, temperatura 90º, velocidad 5.

Cuando pare, programar 2 minutos más a velocidad 7, sin temperatura.

Poner en un recipiente o en cuencos individuales, y tapar para que no haga costra arriba con film transparente un poco abierto.

Cuando se enfríe, meter en la nevera.

Para presentar, repartir la crema en cuencos y espolvorear nueces y avellanas picadas.



CREMA DULCE DE CERVEZA NEGRA

INGREDIENTES:



400 g de leche
300 g de cerveza Mahou Negra
50 g de azúcar
20 g de maicena
1 cucharada de zumo de limón
1 huevo
1 cucharadita de canela
1 pellizco de sal
1 pellizco de jengibre (en polvo)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 7 minutos, 100º, velocidad 4.

Inmediatamente que pare, sacar de la Thermomix y echarlo en una jarra hasta que se enfríe, y refrigerar.

CREMA INGLESA CON ISLA FLOTANTE

INGREDIENTES:



Para la crema inglesa:
4 yemas de huevo
400 g de leche
80 g de azúcar
1 cucharada de azúcar avainillado
Para las islas:
4 claras de huevo
160 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes de la crema y programar 7 minutos a 90º, velocidad 4.

Verter en copas, platos individuales o en una fuente y poner a enfriar. Poner la mariposa en el vaso, echar las claras y el azúcar y programar 6 minutos a 37º, velocidad 3 1/2. Cuando acabe poner otros 6 minutos a 3 1/2 sin temperatura.

Poner encima de la crema inglesa una cucharada grande del merengue para hacer la isla y decorar con caramelo líquido.

CREMA PARA RELLENAR PROFITEROLES



INGREDIENTES:

100 g de azúcar
La piel de 1 limón
La piel de 1 naranja
500 g de leche
4 yemas de huevo
50 g de maicena
50 g de ron (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar todos los ingredientes, menos las pieles, y mezclar 10 segundos en velocidad 3 y 1/2.
Añadir las pieles y programar 9 minutos a 90º en velocidad 2.

Poner la crema en una manga pastelera ayudándonos del cestillo para mantenerla abierta.

Cerrar y dejar templar.

Partir los profiteroles por la mitad.

Rellenar cuando la crema está todavía templada.





CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:



250 g de leche entera
250 g de leche condensada
2 yemas de huevo
40 g de maicena
1 cucharadita de azúcar avainillado
Ron al gusto
20 g de margarina o mantequilla

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes, excepto la mantequilla, y programar 10 segundos a velocidad 3. Colocar la mariposa y programar 6 minutos a temperatura 90º y velocidad 1 y 1/2. Para el Thermomix 31, la temperatura ha de ser de 100º, o bien 90º pero aumentando el tiempo hasta que la crema espese.

Cuando acaba, añadir la margarina, y remover unos segundos a velocidad 1 y 1/2 hasta que la margarina se disuelva.

Dejar enfriar un poco, y utilizarla templada, para que sea más fácil de extender. Se puede utilizar con la pistola para adornar o rellenar.

Esta receta queda más espesa en el Thermomix 21 que en el 31.

CREMA TOSTADA DE HORCHATA DE CHUFA

INGREDIENTES:



400 ml de horchata de chufa de Valencia
250 ml de nata
50 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
2 cucharadas soperas de harina de maíz
1 cucharada de miel
2 yemas de huevo
6 hebras de azafrán
Un puñado de piñones
Azúcar moreno para la cobertura

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso menos la miel y las hebras de azafrán.

Programar 8 minutos, 90° y velocidad 4. Cuando falten 3 minutos, quitar el cubilete, y añadir la miel y las hebras de azafrán. Dejar que pase el tiempo programado sin el cubilete. Retirar del fuego y servir en cazuelas de barro.

Introducir en el frigorífico para que la crema se enfríe.

En una sartén antiadherente tostar unos piñones y reservar.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar moreno y quemar con un quemador o con el soplete.

CREMA VALENCIANA

INGREDIENTES:



500 ml de horchata
55 g de harina de maíz
Raspadura de una naranja
Raspadura de un limón
Azúcar para caramelizar
Unas hojas de menta y unos hilitos de corteza para adornar

ELABORACIÓN:

Poner la horchata, la harina de maíz y las raspaduras de limón y naranja en el vaso y programar 7 minutos, temperatura 100º y velocidad 4.

Poner en los moldes y tapar con film. Para servir poner una cucharada de azúcar y quemar inmediatamente con el soplete de cocina.

Adornar con hojitas de menta e hilitos de naranja.

CREPES

INGREDIENTES:



1 y ½ taza de harina (unos 250 g)
2 huevos
2 vasos de leche (500 g)
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso todos los ingredientes menos el aceite y programar 20 segundos en velocidad. 4.

Dejar reposar un mínimo de ½ hora antes de utilizarla.

Poner unas gotas de aceite en una sartén y cuando esté caliente echa la medida de un cucharón de la mezcla en la sartén.

Esperar a que cuaje y se dore un poquito para darle la vuelta.

Volver a repetir la operación hasta que se acabe la mezcla para crepes.

Servir caliente y rellenar como guste.

Variantes: poner mitad de harina blanca y mitad integral o bien con un poquito de harina de maíz, quedan muy sabrosas.

Truco: calentar media taza de aceite en una sartén, cuando esté bien caliente, dejar sólo el que vas a necesitar para hacer la crepe y echar el sobrante en un bol, así el aceite ya está caliente. Es muy importante usar una sartén antiadherente para que no se peguen las crepes.

CRUNCH



INGREDIENTES:

250 g de chocolate fondant
100 g de chocolate con leche
100 g de copos de cereales crujientes
Capsulitas de trufas para colocarlos

ELABORACIÓN:

Trocear los chocolates y ponerlos en el Thermomix, triturarlos pulsando turbo 5-6 veces. A continuación, programar 3 minutos a temperatura 40º y velocidad 3. Cuando termine, poner la máquina en velocidad 1 y agregar los cereales a través del bocal.

Abrir el vaso y terminar de mezclar con la espátula.

Volcar este preparado en un recipiente y verificar que ha quedado bien mezclado.

Con una cucharadita pequeña hacer pequeños montoncitos y ponerlos en las cápsulas.

Dejarlos en la nevera y, cuando se vayan a servir, espolvorear con azúcar glas.

CUCURUCHOS CON CREMA DE MELÓN

INGREDIENTES:



Una lámina de hojaldre
2 huevos
3 yemas de huevo
350 g de melón
80 g de azúcar
50 g de maicena
1 cucharadita de canela
Para decorar: azúcar glas

ELABORACIÓN:

Cortar el hojaldre en tiras largas. Batir un huevo y pintar la lámina de hojaldre. Enrollar las láminas de hojaldre en moldes pequeños con forma cónica (con la parte pintada hacia fuera).
Hornear a 180º durante 20 ó 25 minutos, previamente calentado.

Desmoldar con un pequeño giro, dejar enfriar y reservar.

Para la crema:
Con Thermomix:
Pelar el melón, ponerlo en el vaso y triturarlo 15 segundos en velocidad 7. Poner la mariposa en las cuchillas y añadir la maicena, el azúcar, las yemas, la canela y un huevo entero, mezclar 10 segundos en velocidad 3 1/2. Programar 9 minutos a 90º, velocidad 2. Pasar la crema a un bol, taparlo con un papel film y dejar enfriar en la nevera.

Tradicional:
Pelar el melón, triturarlo y ponerlo en un cazo. Añadir la harina, el azúcar, las yemas, la canela y un huevo entero. Mezclarlo bien. Colocar el cazo en el fuego suave, remover continuamente hasta que se espese. Pasar la crema a un bol, taparlo con un papel film y dejar enfriar en la nevera.
Introducir la crema en una manga pastelera y rellenar los canutillos.
Espolvorear con azúcar glas.





DALKYS DE CEREZA

INGREDIENTES:



3 huevos
1 sobre de gelatina de cereza
70 g de azúcar
10 g harina de maíz
1/2 litro de leche y un vaso para el final
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Ponemos todo en el vaso del Thermomix, menos el vaso del final y la gelatina.

Programar 8 minutos a 90º en velocidad 4.

Cuando hayan pasado 4 minutos, echar por el bocal la gelatina. Una vez termine, programar 2 minutos a velocidad 4.

Añadir el vaso de leche y poner unos segundos a velocidad 9, para que se mezcle todo, y bajar a velocidad 4, hasta que termine el tiempo programado.

Poner en copas y cuando esté frío, poner nata montada.

DALKYS DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

INGREDIENTES:



3 huevos
6 cucharadas de chocolate en polvo apto
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz apta
1/2 l de leche y un vaso para el final
Una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

Añadir el vaso de leche 2 minutos antes de que termine el tiempo y subir la velocidad a 9 durante unos segundos. Bajar a velocidad 4 hasta que termine el tiempo programado.

Repartir en vasitos y dejar enfriar en la nevera.

DALKYS DE FRESA



INGREDIENTES:

3 huevos
300 g de fresas
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de harina de maíz
400 cl de leche y un vaso más
2 cucharadas de leche en polvo

ELABORACIÓN:

Poner las fresas en el vaso y triturar progresivamente pasando de la velocidad 5 a la 10. Colar y volver a verter en el vaso del Thermomix.
Introducir el resto de los ingredientes y programar 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.
Dos minutos antes de que termine el tiempo programado añadir el vaso de leche que teníamos separado y subir la velocidad a 9, manteniéndola unos segundos (para que se mezcle todo) y volver a bajar a velocidad 4, hasta que termine el tiempo.

Servir en copas y decorar con la nata montada cuando enfríen.

DELICIAS DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

INGREDIENTES:



1 huevo
135 g de azúcar
200 g de avellanas tostadas, no importa si tienen piel
2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
40 g de chocolate negro de cobertura

ELABORACIÓN:

Colocar la mariposa y mezclar el huevo y el azúcar 3 minutos a 37º, velocidad 3 1/2 y dos minutos más a la misma velocidad sin temperatura.

Quitar la mariposa y añadir el resto de ingredientes, con el chocolate troceado. Triturar todo a velocidad progresiva 7-10, unos 15 segundos, o hasta comprobar que está todo bien mezclado y triturado. Tiene que quedar una masa que se pueda sacar con las manos y formar una bola.

Dejar la bola en la nevera durante media hora. Mientras precalentar el horno a 180º. Formar las bolitas, meter en capsulitas de trufas, y hornear a media altura, durante 8-10 minutos. Al sacarlas estarán blanditas, luego ya endurecen.

Dejar enfriar sobre una rejilla.

DULCE DE NATA, QUESO Y FRESAS

INGREDIENTES:



200 g de nata
150 g de leche entera
1 tarrina de queso crema
100 de azúcar glas
15 hojas de gelatina neutra
1 vaina de vainilla
600 g de fresones

ELABORACIÓN:

Ablandar la gelatina en un cuenco con agua fría.

Poner todos los ingredientes menos las fresas y la gelatina en el vaso del Thermomix y programar 3 minutos a 60º, velocidad 3 ½. Escurrir la gelatina y añadir al vaso, programar 20 segundos, velocidad 5. Reservar.

Lavar las fresas, cortar el pecíolo, y laminar las fresas.

Poner en un molde tipo cake de 1 litro de capacidad un dedo de la crema del vaso, dejar enfriar en el frigorífico para que espese un poco y poner una capa de fresones, cubrir con la crema y dejar enfriar otra vez, proceder así poniendo capas alternas de crema y fresones en láminas hasta terminar con un capa de crema.

Dejar enfriar por completo y desmoldarlo pasándolo por un poco de agua caliente.

ESPUMA DE ARÁNDANOS



INGREDIENTES:

3 claras de huevo
Un puñado de arándanos
2 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN:

Triturar la fruta con el azúcar hasta hacer una crema.

Añadir las claras y colocar la mariposa.

Poner la máquina en marcha en velocidad 3 hasta que tengamos una consistencia adecuada de merengue.

ESPUMA DE FRAMBUESA

INGREDIENTES:



300 g de frambuesa congelada
100 g de azúcar
2 claras de huevos
2 cucharitas de zumo de limón

ELABORACIÓN:

Con el vaso muy seco pulverizar el azúcar.

Añadir la frambuesa y triturar unos segundos. Bajar los restos de las paredes del vaso, colocar la mariposa en el vaso y añadir las claras de los huevos y el zumo del limón.

Programar 2 minutos a velocidad 3 ½.

ESPUMA DE FRESAS



INGREDIENTES:

250 g de fresas congeladas
100 g de azúcar
2 cucharaditas de zumo de limón
2 claras de huevo

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso bien seco el azúcar y pulverizar unos segundos a velocidad 5-10.

Añadir las fresas congeladas, el zumo del limón y programar 30 segundos a velocidad progresiva 5-10.

Comprobar que las fresas estén bien trituradas y colocar la mariposa. Añadir las claras de huevo y programar 7 minutos a velocidad 3 1/2.

Repartir la mezcla en copas y servir.

ESPUMA DE MANZANA ASADA



INGREDIENTES:

1 manzana reineta
4 cucharadas de azúcar
1 vaso de agua
1 hoja de gelatina

ELABORACIÓN:

Asar la reineta, quitando el corazón y rellenando de azúcar, en un bol con 1 vaso de agua y el azúcar restante en dicho agua. En microondas hasta que veamos que la manzana ya está

Triturar todo, velocidad 3-4-5-6-7 durante 2 minutos. Parar.

Poner en un plato una hoja de gelatina con agua, 2 minutos. Escurrir la gelatina y agregar al vaso. Triturar otra vez, desde el 3 hasta el 9 en 1 minuto.

Tamizar este puré en un colador fino, echar en el sifón, cerrar, poner 1 carga de aire y agitar suave un poco. Y a la nevera. Servir suavemente sobre helado. Y adornar con unos barquillos. O con fruta escarchada de color.

Se puede usar pera, mango, melocotón....la fruta que se quiera y hacer la espuma, o una mezcla...





ESPUMA DE MELOCOTÓN



INGREDIENTES:

300 g de melocotón
2 cucharadas de zumo de limón
150 g de leche desnatada
15 g de edulcorante en polvo

ELABORACIÓN:

Pelar los melocotones, quitar el hueso central y trocear.

Introducir los melocotones en el vaso, verter el zumo de limón y programar 10 segundos, velocidad 5. Comprobar que estén bien triturados. En caso contrario, programar unos segundos más a la misma velocidad.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir la leche y el edulcorante. Programar 2 segundos, velocidad 3 1/2. Bajar los restos de las paredes con la ayuda de la espátula.

Verter la espuma en copas individuales y dejar en la nevera durante al menos 1 hora y media.

FLAN 3 LECHES

INGREDIENTES:



500 g de leche condensada
300 g de leche de coco (de lata)
200 g de leche
6 huevos
1 cucharadita de vainilla
50 g de coco rallado
Ralladura de limón

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos en el vaso. Programar 1 minuto, velocidad 3 Y ½ .

Agregar las leches, la vainilla y la ralladura de limón y programar 1 minuto a velocidad 3 y ½.

Añadir el coco rallado y programar 30 segundos, velocidad 3 y ½. Retirar la mariposa y verter la mezcla en un molde bien cubierto de caramelo, preferiblemente un molde grande de plum-cake.

Llenar la bandeja del horno con agua, y encenderlo a 180º. Cuando el agua esté caliente, introducir el molde y hornear el flan durante 1 hora aproximadamente.

Sacar y dejar refrescar antes de ponerlo a enfriar en el frigorífico unas horas (mejor de un día para otro). Para desmoldar, sacar del frigorífico media hora antes, y, con un cuchillo fino, desprender los bordecitos y voltear sobre una bandeja de servir.

FLAN DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:



150 g de almendras tostadas
1 bote pequeño de leche condensada
Con la medida del bote uno y medio de leche
4 huevos
Caramelo

ELABORACIÓN:

Pulverizar la almendra a velocidad 5-7-9 progresivo.

Echar las leches y los huevos. Mezclar 15 segundos a velocidad 5.

Poner caramelo en un molde para el Varoma y echar la mezcla.

En el vaso echar 1 litro agua y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Sellar el molde con papel de aluminio y poner una servilleta de papel encima.

Poner el Varoma y programar 35 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Si falta cocción, programar más tiempo.



FLAN DE ALMENDRAS Y QUESITOS

INGREDIENTES:



150 g de azúcar
50 g de pan duro
250 g de leche
50 g de almendra
4 huevos
6 quesitos

ELABORACIÓN:

Pulverizar la almendra a velocidad máxima.

Añadir todos los ingredientes y programar 1 minuto a 37º, velocidad 6.

Caramelizar un molde que quepa en el Varoma y echar en el recipiente la mezcla.

Tapar con papel de aluminio y por encima poner papel de cocina.

Tapar el Varoma, poner 1 litro de agua en el vaso y programar 60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

FLAN DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:



3 huevos
800 g de leche
150 g de azúcar
100 g de arroz
Corteza de un limón
una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Triturar el arroz, la cáscara de limón y el azúcar, tiene que estar muy bien triturado sobre todo el arroz, una vez triturado, se le agregan los demás ingredientes.

Programar 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 3 y ½.

Ponerlo en un molde caramelizado y guardar en el frigorífico hasta que cuaje.

FLAN DE AVELLANAS



INGREDIENTES:

3 huevos
1 bote de leche condensada pequeño
600 g de leche
200 g de avellanas
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN:

Triturar las avellanas a velocidad 5-7-9 durante 2 minutos. Reservar.

Echar los demás ingredientes y mezclar 3 minutos Velocidad 5.

En un molde de plum cake poner el caramelo liquido, poner un cucharón de los de servir la comida encima del caramelo y echar el preparado del flan.

Esperar a que el caramelo no se mezcle con la mezcla del flan y meter al horno precalentado a 180º, 45 minutos según el horno.

FLAN DE CAFÉ CON NATA

INGREDIENTES:



1/2 l de nata para montar con 35 % materia grasa
1/2 l de café
1 paquete de flan de 8 raciones

ELABORACIÓN:

Poner la nata en el vaso, separando un vasito para diluir el flan, y programar 7 minutos, a 100º, velocidad 3.

Cuando se note que la nata esté caliente, añadir el preparado del flan por el bocal y dejar hasta que se complete el tiempo.

Una vez disuelto el flan, añadir el café y seguir removiendo.

Cuando acabe, poner en un molde.

Dejar enfriar y meter en la nevera.

Es recomendable hacerlo de un día para otro.

FLAN DE CALABAZA

INGREDIENTES:



500 g de pulpa de calabaza cocida o asada
150 g de azúcar
3 huevos
¼ l de leche
1 cucharadita de café de levadura Royal
3 cucharada sopera de harina
Si se quiere el molde caramelizado:
4 ó 5 cucharadas soperas de azúcar
4 ó 5 cucharadas soperas de agua

ELABORACIÓN:

Cocción de la calabaza en el microondas: Poner unos 800gr de calabaza cruda (con piel) cortada a tacos en un bol apto para microondas, con un plato grande que cubra la boca del bol, tapar y cocer 20 minutos a potencia máxima. Dejar así tapado hasta que pierda calor.

Caramelizar el molde: Poner los ingredientes en un molde de pirex apto para microondas. Conectar 5 minutos potencia máxima. Cuando empiece a ponerse moreno por el centro del recipiente, estará a punto. Puede que necesitemos más o menos tiempo según la potencia del microondas.

Sacar el recipiente e inclinarlo al mismo tiempo que vamos girándolo para repartir bien el azúcar por todo el molde.

Poner el azúcar en el vaso del Thermomix y pulverizar a tope durante 10 segundos. Añadir la pulpa de la calabaza y los huevos y batir durante 10 segundos a velocidad 4.

Incorporar la leche y mezclar 10 segundos, velocidad 3. Añadir la harina y la levadura y mezclar 5 segundos a velocidad 4.

Poner a calentar el horno a 160º/170º dependiendo si lo hacemos con aire o con resistencias.

Mirar que no queden grumos y verter en un molde untado en mantequilla o caramelizado. Hornear durante 35 minutos (mejor taparlo con papel de aluminio hasta pasados los 20 minutos para evitar que se queme).

También podemos hacerlo en el microondas, poniendo la mezcla en el recipiente caramelizado y tapándolo con un plato invertido que cubra todo el recipiente.

Conectar 15 minutos potencia 75% (660v aproximadamente).

Una vez termine dejarlo reposar ya que este tiempo sigue cociendo.





FLAN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



100 g de leche
120 g de azúcar
2 sobres de flan
1 l de nata líquida
200 g de chocolate puro

ELABORACIÓN:

Trocear el chocolate junto con la leche en velocidad 5-7-9.

Añadir el resto de ingrediente y programar 10 minutos, 90º, velocidad 4.

Poner en un molde de corona o similar y enfriar en el frigorífico.

FLAN DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES:



3 tabletas de chocolate blanco (75g cada una)
1 sobre de flan de 8 raciones
400 ml de nata
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN:

Triturar un poco el chocolate.

Poner el resto de los ingredientes en el vaso y programar 8 minutos, 90º, velocidad 3.

La nata debe de ser de buena calidad y hay que dejar en el frigorífico por lo menos cuatro horas para que cuaje bien.

FLAN DE COCO

INGREDIENTES:



1 bote pequeño de leche condensada (400 g aproximadamente)
100 g de coco rallado
4 huevos
250 ml de agua
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Con el vaso muy seco, poner la mariposa y montar las 4 claras con una pizca de sal, programando 3 minutos, 37º y velocidad 3 y medio.

Volver a poner velocidad 3 y medio, sin tiempo ni temperatura, e incorporar poco a poco las yemas, la leche condensada, el coco rallado y el agua, hasta que esté todo bien mezclado.

Verter en una flanera caramelizada y ponerla en el horno al baño María, a 190º, unos 50 minutos, hasta que esté cuajado.

FLAN DE FERRERO ROCHE

INGREDIENTES:



8 Ferrero Roche
1 bote de leche evaporada
500 g de leche
2 sobres de cuajada
100 g de azúcar
Caramelo para el molde

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los bombones y triturar bien en velocidad 10.

Añadir los demás ingredientes y programar 12 minutos a 100º, velocidad 3.

Caramelizar el molde y poner la mezcla en él.

Meter a la nevera de un día para otro.

FLAN DE GALLETAS OREO

INGREDIENTES:



1 paquete para hacer flan de 8 raciones
1 litro de leche
12 galletas oreo
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el litro de leche y los sobres de preparado de flan.

Programar 10 minutos a 100º, velocidad 4.

Añadir las galletas troceadas y poner la mezcla en un molde caramelizado.

FLAN DE HORCHATA

INGREDIENTES:



450 g de horchata líquida
10 quesitos ligeros o normales
1 sobre de cuajada (12 g)
45 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en el vaso. Programar 7 minutos, 90º, velocidad 4.

Verter la crema en el molde y una vez frío meter en la nevera hasta el día siguiente.

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES:



3 huevos
1 vaso de leche bien lleno
3 cucharadas soperas de azúcar
700 g de agua
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Echar los huevos, la leche y el azúcar en el vaso y programar 20 segundos velocidad 3.

Poner caramelo en los moldes y verter la mezcla en ellos tapar con papel de aluminio.

Poner el agua en el vaso, tapar y poner el recipiente Varoma con las flaneras.

Poner encima de los moldes papel de cocina para que empape el vapor de agua. Programar 40 minutos temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando termine el tiempo comprobar que están bien hechos, si no lo están programar unos minutos más.

Poner en la nevera y desmoldar cuando estén fríos.

FLAN DE MASCARPONE Y CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES:



250 g de queso mascarpone
1/2 litro de leche
200 g de nata
150 g de chocolate blanco
100 g de azúcar
2 sobres de cuajada
Para la base:
12 bizcochos de soletilla
1 vaso de café
Sirope de chocolate

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el chocolate troceado y triturar unos segundos a velocidad 5-10.

Agregar todos los ingredientes en el vaso, y programar 8 minutos, a 90º, velocidad 4.

En un molde tipo plum-cake poner 6 bizcochos y empapar con la mitad del café.

Verter con cuidado la mezcla y cuando casi esté cuajado, poner los otros seis bizcochos y remojar con el resto de café.

Dejar enfriar.

A la hora de servir, dar la vuelta al flan y echar por encima el sirope de chocolate.

FLAN DE NARANJA

INGREDIENTES:



250 g de leche
200 g de leche condensada
150 g de zumo de naranja
Ralladura de una naranja
6 huevos

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso los dos tipos de leche, los huevos, el zumo de naranja y la ralladura, y mezclar durante 20 segundos a velocidad 3. Introducir en moldes individuales previamente caramelizados.

Echar 1 litro de agua en el vaso, colocar el Varoma encima e introducir los moldes. Programar 45 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

FLAN DE NARANJA 1



INGREDIENTES:

1 vaso de zumo de naranja
1 vaso de azúcar
4 huevos
½ cucharadita de harina de maíz
Azúcar caramelizada para molde

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el zumo, el azúcar y los huevos. Batir en velocidad 6 unos 10 segundos.

Verter en un molde caramelizado que quepa dentro del Varoma. Tapar bien con papel de aluminio y cerrar el Varoma.

Poner dentro del vaso 750 cl de agua, tapar el vaso y encima del vaso poner el Varoma. Programar 35 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

FLAN DE NUEZ DE MACADAMIA

INGREDIENTES:



Un bote de leche condensada 370 g
La medida del mismo bote de leche normal
4 huevos
100 g de nueces de macadamia tostadas y molidas

ELABORACIÓN:

Caramelizar un molde de kilo tipo plum-cake.

Poner en el vaso todos los ingredientes y mezclar 15 segundos a Velocidad 4.

Echar esta mezcla en el molde caramelizado, taparlo muy bien con papel de aluminio.

Poner 800 g de agua en el vaso, programar 55 a 60 minutos temperatura Varoma Velocidad 2.

Dejar enfriar, desmoldar y adornar al gusto.

FLAN DE PIÑONES AL AROMA DE CANELA Y LIMÓN

INGREDIENTES:



1 l de leche con canela y limón
60 g de queso de untar
7 quesitos en porciones
2 sobres de cuajada
140 g de azúcar
50 g de piñones
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Caramelizar un molde y poner unos cuantos piñones.

Poner el resto de piñones y los demás ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 10 minutos, 90º, velocidad 4.

Verter en el molde caramelizado y cuando esté frío, meter en el frigorífico.

Al servir, se puede acompañar con sirope de chocolate.

FLAN DE QUESITOS



INGREDIENTES:

3 cubiletes de leche (300 g)
2 cubiletes de nata líquida (200 g)
4 cubiletes de azúcar (400 g)
4 quesitos "El Caserío"
2 huevos grandes
2 sobres de cuajada
½ bote de caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche, la nata y el azúcar y programar 6 minutos a 90º velocidad 4. Cuando termine, poner los huevos, los quesitos y volver a programar 4 minutos a 90º velocidad 4.

Añadir los sobres de cuajada y cocinar 2 minutos a 90º velocidad 5. Mientras tanto poner en el molde el caramelo líquido y cuando haya terminado el tiempo, poner rápidamente el flan en el molde. Hay que echarlo con mucho cuidado, lo mejor es poner un cucharón boca abajo y echarlo poco a poco encima para que no se mezcle con el caramelo.

Dejar enfriar y meter en la nevera.

FLAN DE QUESITOS 1

INGREDIENTES:



500 g de leche evaporada baja en grasas
8 quesitos
1 sobre de cuajada
90 g de azúcar
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes, menos el caramelo, en el vaso.

Programar 7 minutos, 90º, velocidad 4.

Caramelizar el molde y agregar el preparado.

Cuando este templado meter en el frigorífico y dejar que cuaje.

FLAN DE QUESITOS Y PIÑA

INGREDIENTES:



4 rodajas de piña
8 quesitos
2 sobres de cuajada
800 g de leche
3 huevos medianos
100 g de azúcar
Para decorar:
3 ó 4 rodajas de piña
Guindas
Para el molde:
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Echar 4 rodajas de piña y el resto de los ingredientes en el vaso y mezclar 10 segundos en velocidad 4. Programar 10 minutos, 100º, velocidad 3.

Echar la mezcla en un molde caramelizado y meter en el frigorífico hasta que cuaje.

Una vez bien cuajado, desmoldar y adornar con las rodajas de piña y guindas.

FLAN DE QUESO INDIVIDUAL

INGREDIENTES:



Para 6 flanes:
½ l de leche desnatada
200 g queso untable el caserío
60 g de azúcar
1 sobre de gelatina neutra
Galletas digestive, marías o similares para la base (opcional)
Caramelo liquido para los moldes

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso todos los ingredientes, mezclar 10 segundos velocidad 4.

Programar 8 minutos temperatura 90º velocidad 3.

Echar en los moldes caramelizados, colocar encima una galleta y dejar enfriar, una vez fríos, meter al frigorífico, hasta que cuajen.

FLAN DE QUESO MASCARPONE

INGREDIENTES:



500 g queso mascarpone
250 ml de leche
2 sobres de cuajada
180 g de azúcar
1/2 litro de nata para montar
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar 10 segundos a velocidad 4.

Programar 10 minutos a 100º en velocidad 3.

Echar en un molde previamente caramelizado. Dejar enfriar a temperatura ambiente y meter al frigorífico hasta que cuaje.



FLAN DE REQUESON

INGREDIENTES:



250 g de requesón
100 g de leche normal
400 g de leche condensada
4 huevos
1 cucharadita de azúcar avainillado (optativo)
Azúcar para caramelizar el molde o caramelo liquido

ELABORACION:

Echar en el vaso los huevos y programar 1 minuto, velocidad 4.

Incorporar el resto de los ingredientes y programar 1 minuto, velocidad 4.

Caramelizar el molde y echar la mezcla. Tapar el molde con papel aluminio.

En el Thermomix, poner 1 litro de agua. Colocar en el Varoma el molde y programar 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Comprobar que está hecho y si es necesario poner más tiempo.

FLAN DE TURRÓN DE CREMA CATALANA



INGREDIENTES:

200 g de turrón de crema catalana
650 g de leche
80 g de azúcar
2 sobres de cuajada

ELABORACIÓN:

Poner el turrón en el vaso y triturar programando 5 segundos, velocidad 5.

Incorporar el resto de los ingredientes y programar 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. (Los primeros 10 segundos programar a velocidad 5, para integrar los ingredientes y luego bajar a velocidad 2).

Verter la mezcla en un molde de corona o similar.

Dejar enfriar en el frigorífico antes de desmoldar.



FLAN DE TURRON DE JIJONA

INGREDIENTES:



200 g de turrón de Jijona
500 g de leche
250 g de nata líquida
100 g de azúcar
2 sobres de cuajada

ELABORACIÓN:

Poner el turrón en el vaso, triturar 5 segundos a velocidad 5.

Incorporar el resto de los ingredientes y programar 8 minutos, 100º, velocidad 2 (los primeros 10 segundos programar velocidad 5 para integrar bien los ingredientes, luego bajar a 2).

Verter la mezcla en un molde corona o similar y dejar enfriar en el frigorífico.

Decorar al gusto.

Para decorar con crocante: En un cazo al fuego poner azúcar y cuando esté a punto de caramelo añadir unas almendras peladas. Dejar enfriar sobre papel vegetal y cuando esté muy frío triturar unos segundos a velocidad 4. Tiene que quedar a trocitos, no hecho puré.



FLAN EN VAROMA

INGREDIENTES:



500 g de leche
3 huevos
130 g de azúcar
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar 10 segundos en velocidad 3.

Caramelizar un molde rectangular que quepa en el Varoma y verter en él la mezcla.

Tapar con papel de aluminio y sobre éste dos hojas de papel de cocina para que absorba la humedad, colocar en el Varoma y cuajar en el recipiente durante 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

FLAN TARTA DE NATA Y FRESA

INGREDIENTES:



Para la capa de fresa:
125 g de fresones
250 g de nata
250 g de leche
60 g de azúcar
2 sobres de cuajada

Para la capa blanca:
100 g de queso cremoso en tarrina
250 g de nata
250 g de leche
60 g de azúcar
1 sobre de cuajada

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las fresas, la leche y el azúcar y triturar a velocidad 5-10 hasta que se vea un puré. Añadir la nata y dos sobres de cuajada y programar 10 minutos a 90º, velocidad 4.

En un molde de silicona, previamente mojado con agua (para que luego se despegue sin problemas) verter la mezcla y dejarla en la nevera o congelador un ratito para que cuaje (preferiblemente en el congelador).

Lavar un poco el vaso y poner el queso, la leche, la nata y el azúcar. Programar 10 segundos a velocidad 5-10 progresivo, para deshacer el queso. Añadir la cuajada y programar 8 minutos a 90º en velocidad 4. Sacar el molde de la nevera, comprobar que está "medio cuajado", e ir pasando la mezcla del vaso a un cucharón y de ahí verter sobre la primera capa, para que no caiga a bocajarro y se unan las dos capas.

FRESQUITO DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:



1 lata de melocotón en almíbar de 870 g
200 ml de nata para montar
1 sobre de gelatina de limón
50 g de azúcar
250 g del almíbar de los melocotones
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN:

Poner los melocotones en el vaso del Thermomix, añadir el almíbar y el resto de los ingredientes. Triturar a velocidad progresiva 5-8-10 durante 10 segundos, programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Caramelizar el molde elegido, verter la mezcla despacio para no mezclar con el caramelo.

Dejar enfriar y meter al frigorífico al menos 2 horas.

FRESQUITO DE PIÑA



INGREDIENTES:

4 latas pequeñas de piña en su jugo
2 bricks de 200 g de nata para montar
2 sobres de gelatina neutra
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Poner la piña con su jugo, la nata y la gelatina en el Thermomix y triturar a velocidad 5-9 progresivo hasta que esté todo muy triturado.

Programar 5 minutos a velocidad 2, temperatura Varoma.

Poner en la base del molde un poco de caramelo líquido y añadir la mezcla con cuidado para que no se mezcle con el caramelo.

Dejar que cuaje en la nevera por lo menos 6 horas

FRIJUELOS

INGREDIENTES:



1/2 l de leche
5 ó 6 huevos
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de sal
300 g de harina
Aceite o mantequilla para la sartén

ELABORACIÓN:

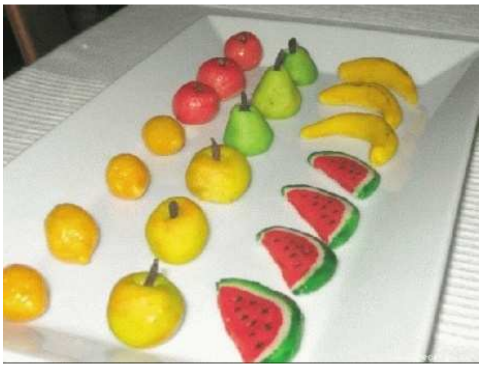
Echar en el vaso todos los ingredientes y batir de forma progresiva 1-3-5 sin tiempo ni temperatura, hasta quedar una crema suelta y ligera.

Calentar una sartén, ligeramente engrasada e ir poniendo con un cucharón o cazo un chorrito de masa en un lado de la sartén (tenerlo inclinado), hacer correr la masa por toda la superficie hasta conseguir cubrir por completo.

Dejar cuajar, dorar ligeramente y dar la vuelta hasta dorar por el otro lado. Servir acompañados de azúcar, miel, mermelada, chocolate, crema...



FRUTAS DE MAZAPÁN



INGREDIENTES:

300 g de almendra molida cruda
300 g de azúcar molida
2 ó 3 claras de huevo

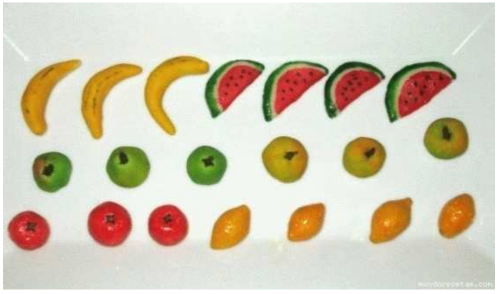
ELABORACIÓN:

Escaldar la almendra, pelarla y molerla (en el caso de tener almendra entera).

Mezclar el azúcar y la almendra unos segundos en velocidad 6 y 2 minutos en velocidad espiga. Añadir la clara de huevo un poco batida y mezclar hasta que la masa se despegue de las manos.

Envolver en film y dejar reposar media hora en la nevera.

Dar forma al mazapán, pintar con colores alimenticios, con un pincel mojado en ron sombrear las frutas. Paras los rabitos utilizar clavos de olor.



GACHAS DULCES

INGREDIENTES:



900 g de agua
90 g de harina
150 g de azúcar
1 cucharada de anís en grano
3 cucharadas de aceite
5 rebanadas de pan cortado en trozos
Canela molida

ELABORACIÓN:

Verter en el Thermomix todos los ingredientes y programar 9 minutos, temperatura 90, velocidad 4.

Mientras tanto freír el pan ligeramente.

Cuando termine el tiempo programado verter en cuencos individuales o bien en una bandeja.

Distribuir el pan frito por encima y adornar con la canela molida.

GELATINA DE YOGUR Y PIÑA

INGREDIENTES:



1 bote de piña en su jugo de los grandes (1/2 kg más o menos, escurrido)
1 litro de yogur natural
150 g de azúcar
4 hojas de gelatina
1 cubilete del jugo de la piña o, en su defecto, de agua

ELABORACIÓN:

Triturar la piña en el Thermomix a velocidad 6-7 hasta que se quede un puré. Si gusta muy fino se pude pasar por un colador fino.

Hidratar la gelatina, escurrir y poner en el vaso con un cubilete del jugo o de agua y poner 3 minutos a 90º, velocidad 2. Añadir el puré de piña, el azúcar y el yogur, mezclar un minuto a velocidad 5-6.

Poner en recipientes individuales y dejar que se cuaje en el frigo unas 3-4 horas mínimo.

GOXUA

INGREDIENTES:



18 bizcochos de soletilla
1/2 litro de nata de montar
50 g de azúcar glas

Para el almíbar:
200 ml de agua
50 ml de coñac
50 g de azúcar

Para la crema pastelera:
1/2 litro de leche
50 g de harina de maíz
80 g de azúcar
2 yemas de huevo
Canela en rama

ELABORACIÓN:

Se empieza por hacer el almíbar, poniendo al fuego el agua, el coñac y el azúcar. Hervir y reservar.

Poner la mariposa en el vaso, echar la nata (debe estar muy fría) y montar a velocidad 3 y 1/2 durante 2-3 minutos, sin quitar la vista del vaso para ver cómo va. Cuando esté montada, añadir el azúcar, mezclando suavemente con la espátula.

Echar la nata en copas.

Poner la mariposa, echar en el vaso todos los ingredientes de la crema, y programar 9 minutos a 90º, velocidad 2. Dejar enfriar y remover de vez en cuando para que no forme costra.

Remojar los bizcochos en el almíbar y ponerlos encima de la nata. Añadir la crema, y, por último, rociar con caramelo líquido.Poner en la nevera hasta la hora de consumir.

HELADO CREMOSO DE LIMÓN

INGREDIENTES:



150 g de zumo de limón
200 g de azúcar glas
La piel de un limón, solo la parte amarilla
1 bote de leche evaporada congelada, en cubiteras de hielo

ELABORACIÓN:

Con el vaso y las cuchillas muy limpias, poner el azúcar en el vaso para glasearla. Programar 20 segundos en velocidad máxima. Añadir la piel de un limón, secándola previamente con papel de cocina, para quitarle la humedad.

Triturar 30 segundos en velocidad máxima.

Incorporar la leche evaporada congelada en trozos y triturar en velocidad 8.

Poner la mariposa en las cuchillas y montar la leche a velocidad 3 ½.

Por último, con el Thermomix en velocidad 2, incorporar el zumo de limón por el bocal.

HELADO CREMOSO DE TURRÓN

INGREDIENTES:



1 tableta de turrón de Jijona
500 ml de leche
4 yemas de huevo
2 cucharadas de miel

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso del Thermomix la leche, las yemas y la miel. Programar 7 minutos a 90º, velocidad 4. A continuación añadir el turrón desmenuzado y mezclar 10 segundos a velocidad 5.

Dejar enfriar y meter en el congelador.

Cuando esté congelado, echar la mezcla partida en trozos en el vaso del Thermomix y programar 15 segundos a velocidad 9.

A continuación programar 1 minuto a velocidad 5.

HELADO CROCANTI



INGREDIENTES:

100 g de almendras tostadas
4 huevos
1 pizca de sal
500 g de nata líquida para montar
150 g de azúcar glas
Caramelo líquido para el molde

ELABORACIÓN:

Caramelizar el molde donde se vaya a poner el helado. Reservar. Echar las almendras en el vaso y trocear 6 segundos en velocidad 5. Sacar y reservar.

Separar las claras de las yemas (reservar las últimas para más tarde). Poner la mariposa en las cuchillas. Echar las claras con una pizca de sal y montar de 4 a 5 minutos en velocidad 3 1/2. Sacar y reservar.

Volver a colocar la mariposa en las cuchillas. Echar la nata bien fría y programar a velocidad 3 1/2, añadiendo el azúcar poco a poco a través del bocal. Cuando esté semimontada, agregar el merengue y las yemas y mezclar de 5 a 7 segundos en la misma velocidad.

Retirar la mariposa, incorporar las almendras y mezclar delicadamente con la espátula.
Verter todo en el molde caramelizado y congelar.



HELADO DE CARAMELOS DE CAFÉ CON LECHE

INGREDIENTES:



200 g de nata
20 caramelos de café con leche
6 galletas maría
100 g de leche condensada
1 cucharada de lecitina de soja
20 g de harina de maíz
200 g de almendras tostadas en el horno

ELABORACIÓN:

Triturar las almendras durante unos segundos a velocidad máxima. Reservar.

Poner en el Thermomix la leche, la harina de maíz, la almendra triturada, la leche condensada y las galletas. Programar 7 minutos a 90º en velocidad 4.

A mitad de la cocción echar los caramelos, subir la velocidad hasta que los caramelos se deshagan y añadir la lecitina de soja.

Cuando termine el tiempo poner la nata y llevar por unos segundos a velocidad máxima el preparado.

Decorar con trocitos de almendra.

HELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



1 tableta de chocolate para postres
240 g de azúcar
1 cubilete de café (optativo)
150 g de leche
2 huevos
700 g de nata liquida
4 cucharadas de coñac (optativo)

ELABORACIÓN:

Triturar el azúcar y el chocolate a velocidad 5,7 y 9 progresivamente. Añadir el café (si se quiere poner), la leche y los huevos. Programar 6 minutos a 90º en velocidad 5. Cuando termine el tiempo, batir unos segundos sin temperatura. Añadir la nata (y el coñac si se desea) y mezclar unos segundos en velocidades 5-7-9.
Volcar en un recipiente y dejar en el congelador.







HELADO DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES:



250 g de chocolate blanco
180 g de azúcar
60 g de azúcar invertido
150 g de leche
2 huevos
700 g de nata liquida

ELABORACIÓN:

Triturar el azúcar con el chocolate a velocidad 5, 7, 9.

Añadir la leche, el azúcar invertido y los huevos, programar 6 minutos, 90º, velocidad 5.

Después batir un poco más sin temperatura.

Añadir la nata y mezclar durante unos segundos a velocidad 5, 7, 9.

Poner en el congelador.

HELADO DE CHOCOLATE Y PASAS AL BRANDY

INGREDIENTES:



750 g de nata montada
200 g de azúcar
100 g de agua
8 yemas de huevo
200 g de chocolate fondant
100 g de pasas
50 g de brandy

ELABORACIÓN:

Montar la nata en el vaso del Thermomix y reservar.

Sin lavar el vaso, poner el azúcar y el agua, programar 10 minutos, 100º, velocidad 2.

Cuando acabe el tiempo volver a programar velocidad 4, sin tiempo y agregar las yemas poco a poco.

Seguidamente, programar 2 minutos, 70º, velocidad 4.

Añadir el chocolate troceado, programar velocidad 1 (sin tiempo), ir subiendo la velocidad poco a poco hasta alcanzar la velocidad 6. Comprobar que la mezcla ha quedado homogénea, de no ser así, programar 15 segundos, velocidad 6.

Añadir las pasas y el brandy y mezclar programando 15 segundos, velocidad 2.

Terminar de unir con la espátula, echar la mezcla en un recipiente y dejar enfriar.

Cuando este frio, incorporar la nata montada, mezclando de forma envolvente.

Verter la crema en un molde y congelar.

HELADO DE DULCE DE LECHE



INGREDIENTES:

500 g de dulce de leche casero
400 g de leche
200 g nata para montar
Caramelo líquido
Cornetes grandes

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el dulce de leche y la leche, durante 3-4 minutos a temperatura 80º, velocidad 3.

Sacar y dejar enfriar en un bol.

Lavar y secar el vaso y montar la nata.

Una vez frío el dulce de leche y la leche, mezclar con la nata montada y colocar en la máquina de hacer helados, si no se tiene hacerlo de manera manual, poniendo en el congelador, batiendo la mezcla cada hora y media, por lo menos unas tres veces, para romper los cristales de hielo que se vayan formando.

HELADO DE FRUTAS DEL BOSQUE



INGREDIENTES:

1 bote de leche evaporada congelada
200 g de azúcar
100 g de nata fría
500 g de frutas del bosque congeladas

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y programar 20 segundos en velocidad 5, 7, 9.

Añadir la leche congelada en trozos y dar unos golpes de turbo, añadir la nata y programar 30 segundos, velocidad 5, 7, 9.

Incorporar las frutas congeladas y programar 40 segundos en velocidad 5, 7, 9.

Preferiblemente tapar con film transparente en contacto con el helado y después la tapa.

HELADO DE GALLETAS NAPOLITANAS

INGREDIENTES:



3 yemas de huevo
1 l de leche
125 g de azúcar (si es para natillas y se utiliza Napolitanas con 50 o 60 g será suficiente)
200 g de galletas Napolitanas, María, Oreo, las que más gusten

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa, las yemas y el azúcar. Batir 2 minutos, 37º, velocidad 3 ½.

A continuación poner la leche sin quitar la mariposa y batir unos segundos a velocidad 4 para que se limpie la mariposa.

Quitar la mariposa y poner las galletas rotas por la mitad.

Programar 6 minutos, temperatura 90º, velocidad 6 unos segundos y después dejar al 4 o 5 cuando termine el tiempo o cuando llegue a 90º.

Ponerlo 1 minuto a la misma velocidad sin temperatura.

HELADO DE MASCARPONE

INGREDIENTES:



100 g de azúcar glas
3 yemas de huevo
200 g de leche
250 g de queso mascarpone
200 g de nata
1 sobre de azúcar vainillado
Para la decoración y el montaje del helado:
Bizcochos, café, licor amaretto, cacao en polvo amargo.

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar y pulverizarlo velocidad 5-7-9 hasta que quede polvo. Reservar.

Poner la mariposa y añadir la nata, montarla velocidad 3 1/2, añadirle a medio montar el azúcar glas, sacar y reservar.

Poner en el vaso sin quitar la mariposa, las yemas de huevo, el azúcar vainillado y mezclar 1 minuto velocidad. 3/2, añadir la leche y el mascarpone y batir todo junto unos segundos.

Mezclar con la nata con movimientos envolventes y ponerlo en la heladora hasta que esté hecho.

Antes de servir en copas poner en el fondo de cada una, unos bizcochos a trozos remojados en café con licor amaretto, el helado y finalmente espolvorear con cacao en polvo amargo.

HELADO DE TUTTI FRUTTI

INGREDIENTES:



La monda (sólo la parte naranja, sin lo blanco) de media naranja.
120 g de azúcar
200 g de leche
400 g de nata líquida para montar
4 yemas y una clara
Una pizca de sal
250 g de frutas escarchadas variadas

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la monda de naranja junto con el azúcar y moler a velocidad progresiva (4-6-8-10), unos 10 segundos. Añadir la leche, la nata, los huevos y la sal.

Preparar unas natillas cremosas, programando 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 3. Cuando acabe, programar otros 3 minutos, en velocidad 2, sin temperatura. Dejar enfriar y ponerlo en el congelador en un molde de plástico o silicona con tapa.

Cuando esté congelado, desmoldar. Cortar en cubos.

Poner en el Thermomix, dándole una pasada a velocidad progresiva (4-6-8-10), hasta que se vea que se ha vuelto cremoso y su color ha palidecido ligeramente.

Si las frutas escarchadas son enteras o en trozos grandes, es conveniente cortarlas en trocitos pequeños para que los tropezones de fruta sean más masticables. Incorporar entonces las frutas escarchadas, removiendo con la espátula.

Volver a volcar en el molde, y congelar de nuevo.



HUESITOS DE SANTO

INGREDIENTES:



Para el mazapán:
200 g de azúcar
100 g de agua
150 g de almendra molida
Para el dulce de yema:
100 g de azúcar
50 g de agua
4 yemas de huevo

ELABORACIÓN:

Hacer almíbar fuerte con el azúcar y el agua, durante 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½.

Añadir la almendra y revolver a velocidad 4 hasta formar una pasta. Dejar enfriar mientras se confecciona el dulce de yema.

Hacer almíbar fuerte con el azúcar y el agua, durante 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Reservar.

Batir con la mariposa las yemas solas y añadir a chorrito con el cubilete invertido puesto el almíbar mientras se revuelve a velocidad 3 ½.

Dejar a la misma velocidad y a 100º hasta que espese un poco. Tener cuidado que no hierva, ya que se puede cortar la crema. Dejar enfriar.

Amasar el mazapán y estirar con el rodillo, en una superficie espolvoreada con azúcar glas. Cortar tiras de 4 centímetros. Y luego éstas en cuadrados.

Enrollar cada cuadrado en un palito de 1 cm de diámetro. Pegar la masa con los dedos para formar unos pequeños cilindros y pasar por azúcar glas.

Sacar el palo, dejar secar y rellenar con el dulce de yema. Para dar formas hacer rodar con un tenedor de púas anchas

LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES:



4 cubiletes de leche en polvo
150 g de azúcar
150 g de agua

ELABORACIÓN:

Poner la leche y el azúcar en el vaso, 6 segundos, velocidad 10.

Recoger con la espátula lo que hay en la pared del vaso.

Añadir el agua 10 minutos, 90°, velocidad 3.

Poner en un recipiente y poner rápidamente el vaso en remojo.

Se conserva 10 días en el frigorífico.

LECHE FRITA

INGREDIENTES:



500 ml de leche
100 g de harina
100 g de azúcar
La piel de un limón
Huevo y harina para rebozar
Canela en polvo
Azúcar glas
Aceite

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche, el azúcar, la harina y la piel de limón. Programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Debe quedar una masa tipo bechamel. Retirar la cáscara de limón. Extender en una bandeja y dejar enfriar.

Una vez fría cortar en trozos, rebozar, freír y espolvorear con azúcar y canela.



LECHE MERENGADA

INGREDIENTES:



125 g de azúcar (al gusto)
La piel de medio limón
200 g de leche evaporada "ideal"
80 g de leche en polvo
1 clara de huevo
Canela en polvo
2 bandejas de cubitos de hielo

ELABORACIÓN:

Verter el azúcar en el vaso bien seco y pulverizar a velocidad 5-10.

Añadir la piel de limón y pulverizar de igual modo. Agregar el resto de ingredientes, menos la canela y triturar en velocidad 5-10.

Servir con canela espolvoreada.

LEMON CURD

INGREDIENTES:



430 g de azúcar
200 g de mantequilla
La ralladura de 2 limones
300 ml de zumo de limón
6 huevos

ELABORACIÓN:

Exprimir los limones, colar el zumo y reservar.

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad máxima hasta que quede polvo. Añadir la piel de limón y volver a pulverizar a velocidad máxima unos 20 segundos. Añadir el zumo de limón, la mantequilla y los huevos y batir unos segundos. Programar 10 minutos a 80º en velocidad 2.

Abrir el vaso, remover para comprobar la consistencia y programar 3 minutos más. Cuando enfríe espesa más.

Poner en tarros herméticos y colocar bocabajo hasta que se enfríen, de esta forma hacen el vacío y se conservan en la nevera hasta 1 mes.

LINGOTES DE CHOCOLATE Y TURRON DE AVELLANA



INGREDIENTES:

200 g de galletas María.
200 g de avellana (o almendra molida)
400 g de leche condensada.
1 tableta chocolate fodant

ELABORACIÓN:

Se muele la galleta y la almendra. A continuación se le añade la leche condensada y se mueve todo hasta que se mezcle muy bien en el Thermomix.

Se reserva todo la mezcla dentro del vaso del Thermomix. Es bastante pegajoso y cuesta trabajarlo.

Meter en el microondas una pastilla entera de fondant y una buena cucharada de margarina durante 1 minuto. Se saca, se remueve bien para que acabe de fundirse.

Se pintan los moldes con una brocha con el chocolate y se meten en la nevera.

Cuando esté el chocolate duro se vuelve a pintar y a la nevera otra vez.

Cuando este duro poner el turrón y poner el chocolate fundido por encima, extender bien y a la nevera hasta que esté duro otra vez. Desmoldar con mucho cuidado



LIONESAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA Y TRUFA

INGREDIENTES:



Para las lionesas:
250 ml de agua
1/2 cucharadita de sal
15 g de azúcar glas
80 g de mantequilla (en pomada)
170 g de harina
4 huevos
Azúcar glas (para espolvorear)
Para la crema pastelera:
500 ml de leche entera
100 ml de azúcar
3 huevos
1 cucharadita de azúcar vainillado
50 g de maicena
Para la trufa:
150 g de chocolate para postres
300 ml de nata líquida (para montar)
30 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Lionesas:
Poner en el vaso el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla, y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando rompa a hervir añadir la harina de golpe y programar 15 segundos, velocidad 4 y luego 5 minutos, 100º, velocidad 3. Debe despegarse de las paredes. Dejar templar unos minutos.

Programar a velocidad 3 sin temperatura ni tiempo y añadir por el bocal los huevos uno a uno. No poner el siguiente hasta que el anterior esté integrado y quede como una pasta.

En una bandeja cubierta con silpat disponer porciones con la ayuda de una cuchara sopera, o una manga pastelera.

Hornear a 190º observando que la pasta esté crecida y dorada (unos 25 minutos). Una vez horneados dejar enfriar.

Cortar cada uno en horizontal, rellenar con crema o trufa y espolvorear con azúcar glas.

Crema pastelera:
Introducir todos los ingredientes en el vaso y programar 7 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 4.

Echar la crema en un bol y tapar con film de plástico pegado a la crema para que no cree costra.

Reservar en la nevera hasta que esté fresca.

Trufa:
Fundir al baño María el chocolate troceado con la nata y el azúcar hasta que esté deshecho.

Dejarlo en el frigorífico hasta que esté frío.

Montar con unas varillas, como si fuera nata, hasta que adquiera consistencia espesa.

MAFALDEÑOS (Chocolate relleno de mazapán)

INGREDIENTES:



500 g de almendras peladas enteras
250 g de azúcar
125 cl de agua
2 cucharadas de sirope de maíz claro
Unas gotas de extracto de almendra (opcional, al gusto)
Colorantes
Avellanas
Chocolate de cobertura

ELABORACIÓN:

Picar las almendras en el vaso a velocidad 8-9 hasta que estén completamente trituradas y la textura sea firme y suave. Si es necesario, añadir una o dos cucharadas de agua para despegar la mezcla y facilitar el proceso, dejar la mezcla en el vaso.

En un cazo mezclar el azúcar, el agua y el sirope y poner al fuego sin remover hasta que alcance 110º (necesario termómetro). Si se utiliza extracto de almendra, poner ahora y remover.

Con el Thermomix en marcha en velocidad 3 e ir añadiendo el almíbar del cazo, despacio en hilo (como cuando se pone aceite a una mayonesa). Procesar hasta que se haya formado una pasta uniforme.

Sacar del vaso, envolver bien y enfriar hasta su utilización. Cuando se vaya a utilizar y para facilitar el trabajo, sacar de la nevera y poner en un sitio templado.

Para teñir el mazapán:
Separar en los pedazos que se quieran teñir según los colores que se vayan a utilizar. Utilizar colorantes alimentarios, valen tanto los líquidos como los de pasta. Empezar con unas pocas gotas e ir amasando y añadiendo el colorante a gotas hasta conseguir el color deseado. Envolver en film hasta su utilización.

Para el chocolate de cobertura:

Utilizar un buen chocolate. Se puede hacer en el microondas o al baño maría. Empezar con unos 2/3 del chocolate que queramos fundir, si es al baño maría removiendo continuamente y cuando esté fundido retirando del fuego y añadiendo el resto del chocolate ya fuera del fuego sin dejar de remover.

Si es en microondas hay que fundirlo en etapas de 30 en 30 segundos removiendo bien tras cada 30 segundos. Al final añadir el chocolate restante y remover hasta fundirlo.

Si se tiene termómetro lo ideal es llevar el chocolate a una temperatura de 55º, hacer descender la temperatura (añadiendo chocolate frío) hasta 28-29º y volver a templar hasta 31 º.

Presentación final:

Tostar las avellanas (también pueden ser almendras o nueces) y dejar enfriar.

Colorear el mazapán si se quiere y envolver las avellanas en el mazapán haciendo bolitas.

Envolver en chocolate fundido y dejar enfriar encima de papel de horno.

Es importante no meter las bolas cubiertas en la nevera (el frío excesivo hace que el chocolate quede mate), lo ideal es poner los dulces en la habitación más fría de la casa y tener paciencia para que endurezca.

Una vez seco, sí que se puede guardar en el frigorífico o congelar.



MAZAPÁN

INGREDIENTES:



400 g de almendras crudas
500 g de azúcar
200 g de puré de castañas de bote
Piel de un limón
Zumo de un limón
1 huevo
100 g de piñones

ELABORACIÓN:

Triturar el azúcar con la cáscara de limón en el vaso, poner las almendras y triturar.

Echar el puré de castañas y el zumo de limón y mezclar todo muy bien.

Dejar la masa reposando un día.

Hacer bloques al gusto de cada uno, batir la claras de huevo y pintar con brocha. Rebozar con los piñones y pintar con huevo batido. Introducir en el horno precalentado a 200º unos 10 minutos.

MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES:



150 g de azúcar
50 g de agua
3 claras de huevo
2-3 gotas de zumo de limón
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar y el agua en el vaso y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Reservar.

Sin lavar el vaso, colocar la mariposa en las cuchillas e incorporar las claras, el zumo de limón y la sal. Programar 3 minutos, velocidad 3 1/2.

Con la máquina en marcha, en la misma velocidad, incorporar el almíbar reservado caliente, al hilo muy fino.

Cuando se termine de incorporar todo el almíbar, seguir batiendo 6 minutos, velocidad 3 1/2.

MERENGUES SORPRESA

INGREDIENTES:



1 taza de claras (aproximadamente 6 o 7 claras)
3 tazas de azúcar (600 gramos)
3 cucharadas de azúcar glas
1 bote de confitura de violeta
Moldes de las magdalenas

ELABORACIÓN:

Poner las claras y el azúcar en una cacerola. Mezclar y llevar a fuego medio sin dejar de revolver (no batir) con un batidor de mano durante unos minutos.

Este paso es muy importante ya que es el que permite disolver el azúcar pero cuidando que no se cocinen las claras.

Una vez disuelto el azúcar, retirar la mezcla del fuego y poner en el vaso para montar el merengue. Programar 1 minuto aproximadamente por cada clara en Velocidad 3. Añadir el azúcar glas y montar hasta que esté bien firme.

Colocar el merengue en la manga pastelera y forrar con él el fondo del molde.

Colocar un poco de confitura en el centro y cubrir con el resto del merengue.

Poner en el horno a secar a 100º durante 1 hora aproximadamente y dejar enfriar dentro.

MINI FLANES DE QUESO CON FRESA

INGREDIENTES:



250 g de leche
200 g de nata líquida
125 g de queso crema o quesitos
1 sobre de cuajada
70 g de azúcar
Mermelada de fresa

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes, excepto la mermelada, en el Thermomix y programar 7 minutos 90º velocidad 4.

Verter la mezcla en el molde y refrigerar.

Una vez cuajado acompañar con mermelada de fresa (calentada en el micro con una cucharita de agua), con melocotón en almíbar hecho puré o al gusto.



MINI PAULOVAS DE LIMÓN Y MANGO

INGREDIENTES:



Para los nidos o tartaletas de merengue:
5 claras de huevo
1 vaso de azúcar
1 pellizco de sal
1 cucharadita rasa de crémor tártaro
Para la crema de limón:
4 yemas y 1 huevo entero
100 g de azúcar
La ralladura de un limón
El zumo de tres limones
100 g de mantequilla
Para adornar:
1 mango

ELABORACIÓN:

Primero hacer la crema de limón para que esté fría a la hora de montar la tarta.

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar en velocidad 5-7-9, añadir la cáscara de un limón y pulverizar de igual manera.

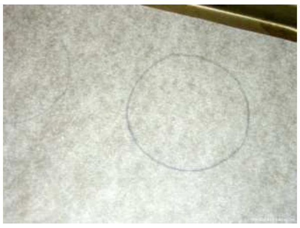
Añadir el zumo de limón y los huevos y programar 6 minutos, temperatura 90º, velocidad 3 y ½. Cuando termine, añadir la mantequilla y batir unos segundos en velocidad 3.

Esta crema queda muy suave, si se quiere más espesa, añadir una cucharada de maicena al principio.

Reservar tapada con film (pegado a la crema) hasta el momento de utilizarla.

Luego hacer los nidos de merengue. Forrar una bandeja de horno con papel y con la ayuda de un vaso y un lápiz dibujar los círculos. Dar la vuelta al papel.

Con la mariposa en las cuchillas, poner las claras, la sal y el crémor tártaro y poner en velocidad 3 y ½. Cuando estén a medio montar, añadir el azúcar por el bocal, cucharada a cucharada. Montar hasta que estén bien firmes.
Sacar del vaso y poner en una manga pastelera con una boquilla lisa del grosor apropiado. Rellenar los círculos dibujados con la manga empezando por el centro del círculo. Cuando ya estén los círculos poner otras dos tiras de merengue a modo de borde del nido.
Con el merengue que sobre hacer tiras, bolitas, etc. en otra bandeja empapelada para que luego sirvan de adorno.
Poner las bandejas en el horno muy bajo (100º-110º) durante una hora o un poco más. No tienen que dorarse, sólo endurecerse y quedar crocantes. Dejar enfriar con el horno semi-abierto.
Cuando estén frías, rellenar con la crema de limón (también fría) y decorar con el mango.





MINISAVARINES DE CHOCOLATE RELLENOS DE CREMA DE FRESA Y NARANJA

INGREDIENTES:

Para los savarines:
150 g de chocolate de cobertura



Para la crema de naranja:
2 naranjas peladas sin nada de parte blanca y congeladas
1 limón pelado sin pepitas y sin nada de blanco
1 yogur griego
100 g de azúcar
Para la crema de fresa:
150 g de fresas congeladas
150 g de leche evaporada
1 limón pelado sin pepitas y sin nada de blanco
100 g de azúcar
Natillas

ELABORACIÓN:

Para los savarines:
Fundir el chocolate en el microondas, pero no por completo para que no se queme ni pierda brillo, así que cuando ya esté casi todo fundido terminar de fundirlo fuera del microondas dando le vueltas a mano con una cuchara.

Con la ayuda de una brocha, ir pintando una capa fina por todo el molde, y a continuación meter en el congelador hasta que la capa se solidifique. Sacar el molde y volver a meter en el congelador. Repetir el proceso hasta conseguir un espesor de 2 ó 3 milímetros.

Para el relleno de naranja:
Poner en el vaso del Thermomix la naranja congelada, el limón, el yogur y el azúcar y triturar 1 minuto a velocidad 5-10. Rellenar los moldes.

Para el relleno de fresa:

Proceder igual que con el de naranja.

Meter los moldes al congelador.

Hacer las natillas como indique el fabricante (en el caso de que sean de sobres).

Echar sobre la fuente donde presentemos los savarines.

Dejar enfriar las natillas.

Sacar los savarines del congelador poner sobre las natillas y decorar.

MINIS DE LIMON / LEMON PIE

INGREDIENTES:



20 mini tartaletas de pasta quebrada
Para la crema de limón:
2 yemas de huevo
100 ml agua
20 g mantequilla
25 g de maicena
Zumo de un limón
65 g de azúcar
Para el merengue:
1 clara de huevo bien fría
Azúcar glas
1/2 cucharadita de crémor tártaro

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso todos los ingredientes de la crema. Programar 5 minutos 90º velocidad 4.

Volcar la crema inmediatamente en una manga pastelera y rellenar las tartaletas.

Seguidamente, montar la clara de huevo con el crémor tártaro y el azúcar glas hasta que esté duro, con la mariposa puesta, 2 minutos a velocidad 3.

Introducir el merengue en la manga pastelera y cubrir las tartaletas.

Espolvorear con un poco de azúcar y quemar con el soplete.



MOKA CON ESPUMA DE LECHE

INGREDIENTES:



Para el Moka:

10 g de café en polvo instantáneo
10 g de cacao en polvo
30 g de azúcar
300 ml de leche entera
100 ml de nata líquida
Un chorrito de esencia de vainilla

Para la Espuma de Leche:

130 ml de leche entera
20 ml de nata líquida
50 g de azúcar
10 g de harina de maíz
Una pizca de canela en polvo

ELABORACIÓN:

Moka:

Poner la mariposa en las cuchillas. Calentar la leche y la nata durante 7 minutos a 90º, velocidad 1.

Cuando empiece a hervir, añadir el resto de los ingredientes del moka y programar 2 minutos, a velocidad 3, sin temperatura. Reservar.

Para la espuma de leche:

Mezclar todos los ingredientes 50 segundos, a velocidad 6-8. Programar 5 minutos, 90º, velocidad 1 y 1/2.

Dejar enfriar en la nevera. Una vez frío, poner la mariposa y mezclar 1 minuto, a velocidad 3 ó 3 1/2.

Montaje:

Servir un poco de leche con moka en un vaso y la espuma de leche encima. Decorar con unos terrones de azúcar y un poco de chocolate en polvo.

MOUSSE DE BAILEYS

INGREDIENTES:



2 claras y 2 yemas de huevo
40 g de azúcar
3 hojas de gelatina neutra
100 ml de licor Baileys
5 cucharadas de leche
200 g de nata montada

ELABORACIÓN:

Montar las claras a punto de nieve con la mariposa a velocidad 3½ (se puede poner 37º de temperatura y una pizca de sal). Poner en un bol y reservar en la nevera.

Poner la gelatina a remojo en agua fría para hidratarla.

Con el vaso limpio y frío, montar la nata, también muy fría, con la mariposa, a velocidad 3½ con cuidado para que no se haga mantequilla, vigilando en todo momento. Retirar del vaso.

Echar las yemas con el azúcar al vaso y con la mariposa puesta, programar 4 minutos, temperatura 37º y velocidad 3. Luego, sin temperatura volver a programar a la misma velocidad 4 minutos más.

Añadir la gelatina al vaso y programar 2 minutos, velocidad 2, 37º.

Agregar el Baileys y la leche o nata o leche evaporada y mezclar unos segundos en velocidad 3.

Incorporar la nata a la mezcla. Mezclar con mucho cuidado, con movimientos suaves y envolventes, de arriba a abajo. Después las claras con el mismo procedimiento.

Volcar la mousse sobre el molde y poner en la nevera unas cuantas horas. Cuantas más horas, estará más consistente.

MOUSSE DE CHOCOLATE AL RON

INGREDIENTES:



200 g de chocolate negro
50 g de mantequilla
100 g de azúcar
200 g de nata
70 g de café fuerte
3 huevos
3 cucharadas de ron

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en el vaso del Thermomix, añadir las claras y montar bien.

Sacar del vaso y meter en la nevera.

Quitar la mariposa y echar la nata, las yemas, el café, la mantequilla y el azúcar, y programar 5 minutos, 80 grados, velocidad 4.

Trocear el chocolate e incorporar al vaso. Esperar unos segundos para que se ablande y programar 30 segundos a velocidad 6.

Sacar a un bol e incorporar las claras montadas con movimientos envolventes para que no se bajen.

Poner en copas y meter en la nevera para que tome cuerpo.

Adornar al gusto con nata, virutas de chocolate…

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:



Una base de bizcocho o de galletas
3 claras de huevo
400 ml de nata para montar
3 hojas de gelatina
230 g de leche condensada cocida
120 g de leche entera
30 g de caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Cocer el bote de leche condensada (30 minutos en la olla rápida) y dejar enfriar.
Poner la base de bizcocho rellenando la base de un aro desmontable, apretando bien para que quede compacta.

Semimontar la nata en el Thermomix con la mariposa, a velocidad 3. No tiene que quedar muy espesa para poder integrarla luego bien con la mezcla de claras y leches. Reservar en el frigorífico.

Hidratar la gelatina unos 5 minutos en agua fría.

Poner en el vaso del Thermomix la leche con el caramelo líquido y calentar 2-3 minutos, temperatura 100º, velocidad 2-3, hasta que se vea que empieza a hervir. Añadir la gelatina escurrida a la leche caliente y disolver unos 20 segundos a velocidad progresiva 3-4-5. Añadir la leche condensada cocida y remover 20-30 segundos, en velocidad 3-4. Verter esta mezcla en una ensaladera grandecita y dejar templar.

Montar las claras con una pizca de cremor tártaro o sal en el vaso con la mariposa, durante 4 minutos a velocidad 3, hasta que estén firmes.

Mezclar las claras con la mezcla anterior con cuidado para que no se bajen mucho, e incorporar también la nata de la misma forma.
Volcar sobre la base que tenemos preparada, alisar la superficie, y meter a la nevera por lo menos 5-6 horas hasta que haya solidificado.

MOUSSE DE LECHE CONDENSADA



INGREDIENTES:

4 huevos
1 bote de leche condensada
una pizca de sal

ELABORACIÓN:

Hervir el bote de leche condensada, al baño maría o en la olla exprés durante 1 hora.

Con la mariposa puesta en las cuchillas, montar las claras con la pizca de sal programando 3 minutos a velocidad 3 y ½. Sacar y reservar.

Poner en el vaso la leche condensada cocida. Programar velocidad 2. Echar las yemas una a una sin parar la máquina, hasta conseguir una crema homogénea, y añadir esta mezcla con cuidado a las claras montadas.

Meter en la nevera y servir frío.



MOUSSE DE LIMÓN

INGREDIENTES:



1 bote pequeño de leche condensada
4 yogures naturales
140 g de zumo de limón
Ralladura de limón

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 30 segundos en velocidad 5.

Verter en cuencos o copas e introducir en el frigorífico un par de horas.

Servir muy frío.

MOUSSE DE LIMÓN AL INSTANTE



INGREDIENTES:

1/2 litro de nata para montar
80 g de zumo de limón
250 g de leche condensa

ELABORACIÓN:

Colocar la mariposa en el vaso y añadir todos los ingredientes. Montar a velocidad 3 1/2.

Normalmente cuesta un minuto y medio aunque depende de la nata.

Con la ayuda de una cucharita o manga pastelera, verter en vasitos, copas o tarros de yogur.

Servir al momento o reservar una hora en la nevera.

MOUSSE DE TURRÓN



INGREDIENTES:

1 tableta de turrón de Jijona
3 huevos
200 g de nata líquida

ELABORACIÓN:

Separar las claras de las yemas.

Echar las claras en el vaso del Thermomix, con la mariposa en las cuchillas, y montar a punto de nieve, 3 minutos, velocidad 3 1/2. Reservar.

Trocear el turrón y poner en el vaso. Programar 4 minutos, temperatura 60º, velocidad 4.

Añadir las yemas y la nata.

Incorporar las claras mezclando con cuidado.

Servir en copas individuales y mantener en el frigorífico.

MOUSSE DE YOGUR

INGREDIENTES:



4 yogures
125 g de queso cremoso (de untar)
75 g de azúcar
200 ml de nata fría para montar
Galletas para la base

ELABORACIÓN:

Con la mariposa puesta, agregar al vaso el queso y el azúcar.
Programar 2 minutos, velocidad 2.

Añadir la nata y poner 17 segundos, velocidad 4. Por último, agregar los yogures y mezclar 5 segundos a velocidad 2.

Preparar las copas y poner galletas desmenuzadas y agregar la mousse de yogur. Dejar enfriar.

MOUSSE HELADA DE MELOCOTON

INGREDIENTES:



1 lata de leche evaporada congelada en cubitos
400 g de melocotón congelado a trozos
200 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso unos segundos a velocidad 5-10 hasta que quede en polvo.

Poner la fruta congelada en trozos y la leche evaporada también congelada y triturar, hasta quedar en crema, en velocidad 10.

Si es necesario ayudar con la espátula. Servir en copas y adornar a gusto.

NATILLAS

INGREDIENTES:



500 g de leche
4 huevos
1 cucharadita de harina de maíz
130 g de azúcar
La piel de limón, sólo la parte amarilla
1 cucharadita de azúcar avainillado
Canela para espolvorear
Galletas

ELABORACIÓN:

Con la mariposa puesta, echar todos los ingredientes en el vaso, excepto la piel de limón y mezclar 10 segundos a velocidad 3 ½.

Añadir el limón y programar 8 minutos a 90º, velocidad 2.

A continuación programar otros 2 minutos sin temperatura a la misma velocidad.

Volcar el contenido del vaso en recipientes con una galleta.

Dejar enfriar y espolvorear con canela en polvo.

NATILLAS 1

INGREDIENTES:



130 g de azúcar
6 yemas o 3 huevos enteros
600 g de leche
1 cucharadita de azúcar avainillado
Canela en polvo

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso todos los ingredientes y programar 8 minutos a 90º, velocidad 4.

Verter rápidamente las natillas en una fuente, dejar enfriar y espolvorear con canela en polvo.

NATILLAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

½ l de leche
30 g de harina
70 g de azúcar
1 sobre de azúcar avainillado
20 g de cacao puro

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche, los dos tipos de azúcar y la harina de maíz.

Batir unos segundos velocidad 3 y programar 10 minutos a 90º velocidad 2.

Cuando termine poner el chocolate y programar 2 minutos, velocidad 2 sin calor.

NATILLAS DE COCO

INGREDIENTES:



750 ml de leche
100 g de coco rallado
3 huevos tamaño L
70 g de azúcar
15 g de harina de maíz

ELABORACIÓN:

Calentar la leche con el coco hasta hervir, retirar y dejar infusionar durante varias horas.

Pasar por un colador fino y sacar todo el jugo posible (aproximadamente 600 ml).

Colocar la mariposa en el vaso del Thermomix. Añadir la leche ya colada, los huevos, la harina de maíz y el azúcar. Programar 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

Programar de nuevo 2 minutos sin temperatura, misma velocidad.

Servir en recipientes y dejar enfriar un par de horas en el frigorífico.

NATILLAS DE FRUTAS

INGREDIENTES:



400 g de zumo de frutas variada natural o envasado (también sirve el almíbar de latas de piña, melocotón…)
200 g de zumo de naranja
El zumo de un limón
30 g de harina de maíz
3 huevos
100 g de azúcar
Frutas variadas en trozos pequeños para adornar

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el vaso y programar 8 minutos, 100º, velocidad 4.

Volcar la preparación en un recipiente amplio o repartido en copas o cuencos individuales.

Dejar enfriar cubierto con film transparente, para que no forme corteza.

Adornar con la fruta troceada y servir.

NATILLAS DE LECHE MERENGADA

INGREDIENTES:



Para la leche merengada
100 g de azúcar
La ralladura de 1/2 limón
600 ml de leche
2 claras de huevo
Para las natillas:
Mezcla anterior de leche merengada
3 huevos
Canela para espolvorear

ELABORACIÓN:

Leche merengada:
Pulverizar el azúcar a velocidad 5-7-9. Añadir la piel de limón y pulverizar de nuevo. Añadir la leche y las claras y mezclar a velocidad 4 durante unos segundos.

Natillas:
Colocar la mariposa en el vaso. Verter la mezcla anterior y 3 huevos. Programar 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.
Al terminar volver a programar 2 minutos misma velocidad sin temperatura. Servir en cuencos, dejar enfriar y espolvorear de canela molida.

NATILLAS DE NARANJA

INGREDIENTES:



3 huevos
125 g de azúcar
250 g de leche
250 g de zumo de naranja (2 naranjas si falta hasta los 250 añadir leche)
Ralladura de naranja
Harina de maíz para espesar (1 cucharadita)

ELABORACIÓN:

Poner un poco de piel de naranja unos segundos en el microondas encima de un papel de cocina para que se seque.

Exprimir el zumo de naranja y reservar.

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad 10. Añadir ahora la piel de naranja y pulverizar también.

Añadir los huevos, la leche, el zumo de naranja y la harina de maíz. Programar 7 minutos a 90º, velocidad 4.

Poner en cuencos, dejar enfriar y llevar a la nevera.

NATILLAS DE TURRÓN

INGREDIENTES:



3 huevos
500 g de leche
1 pastilla de turrón
1 palo de canela
Caramelo líquido
Nueces

ELABORACIÓN:

Poner el turrón en el vaso y triturar a velocidad máxima.

Poner la mariposa y añadir los huevos y la leche. Mezclar 10 segundos a velocidad 3.

Añadir el palo de canela y programar 10 minutos a 90º, velocidad 2.

Pasado el tiempo poner 2 minutos más a la misma velocidad sin temperatura.

Cuando acabe, pasar a los cuencos y decorar con nueces peladas y caramelo líquido.

NATILLAS DELICIUS

INGREDIENTES:



500 g de leche a temperatura ambiente
100 g de leche condensada
2 huevos
2 cucharitas de las de café de azúcar avainillado (imprescindible por lo menos una)
1 cucharita de postre, no muy llena, de maicena
Un chorrito de ron (opcional)
15 g de margarina (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso menos la margarina. Remover a 10 segundos a velocidad 3. Colocar la mariposa y programar 10 minutos a 90º en velocidad 2.

Al terminar el tiempo, añadir rápidamente la margarina y remover unos segundos más a velocidad 2 hasta que se disuelva, sin temperatura. Volcar inmediatamente en los cuencos. (El exceso de calor podría cortar las natillas).

Si se desea poner una galleta encima, este es el momento adecuado. Dejar que se enfríen y meter en la nevera. Al servir, espolvorear con canela.

NUBES



INGREDIENTES:

1 sobre de gelatina de fresa
1 sobre de gelatina neutra
200 g de agua
200 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar avainillado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix todos los ingredientes menos la gelatina de sabor y el azúcar avainillado. Programar 5 minutos a 100 grados, velocidad 2.

Añadir el sobre de gelatina de sabor y la cucharada de azúcar avainillado y batir 10 segundos a velocidad 4.

Programar 5 minutos más a 100 grados, velocidad 2.

Dejar enfriar y poner de nuevo en la Thermomix 9 minutos, velocidad 3 y ½ sin temperatura.
Dejar reposar a temperatura ambiente sobre un molde en el que habremos espolvoreado azúcar glas.

Cortar a cuadraditos ó con cortapastas





NUECES DE LA TÍA CHELO



INGREDIENTES:

250 g de boniato
250 g de almendra sin piel
250 g de azúcar
Nueces

ELABORACIÓN:

Poner los boniatos en la bandeja del horno y hornear hasta que estén blandos. Si se prefiere, también se pueden cocer.

Poner las almendras y el azúcar en el Thermomix y triturar hasta que estén finas. Añadir el boniato.

Mezclar bien todos los ingredientes. Debe quedar una pasta fina.

Hacer bolitas con la masa del tamaño de una nuez. Para hacerlo, humedecerse las manos para que la masa no se pegue.

Pegar nueces a cada bolita por el exterior. Presionar un poco y volver a darle forma redondeada.

Mezclar azúcar glass con agua y pintar las bolitas generosamente.

Darles unas vueltas más para que entre bien la mezcla por todos los lados.

Dejar reposar uno o dos días, hasta que el azúcar se haya secado.



PAN DE CÁDIZ

INGREDIENTES:



250 g de almendras crudas
250 g de azúcar
100 g de calabaza de colores o frutas confitadas
1 huevo grande
Para el almíbar:
90 ml de agua
50 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Separar la clara de la yema y reservar.

Pulverizar el azúcar 15 segundos, velocidad 5-7-10 y reservar.

Triturar las almendras, añadir el azúcar y la clara de huevo y amasar 1 minuto y medio, velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso, hacer 3 partes, aplanar 2 y meter la tercera de nuevo en el vaso con las frutas troceadas y la yema de huevo y mezclar 15 segundos velocidad espiga.

Colocar la parte de las frutas en medio de las otras dos y darle forma de pan, cubriendo el trozo de en medio.

Hacer el almíbar con el agua y el azúcar, poniéndolo en el vaso y programando 10 minutos, 100º velocidad 2.

Pintar el pan con el almíbar y hornear primero 10 minutos a 180º (horno precalentado) y gratinar 7 minutos más en grill suave o hasta que esté dorado.

PANACOTTA



INGREDIENTES:

1/2 litro de nata
100 ml de leche
100 g de azúcar
1 sobre de gelatina neutra

ELABORACIÓN:

Poner la nata, la leche y el azúcar en el vaso y programar 15 minutos a 90º, velocidad 1.

Mientras, en un vaso poner un dedo y medio de agua muy fría y poner la gelatina.

Añadir la gelatina a la mezcla y programar unos segundos velocidad 3 para mezclar bien.

Echar en moldes y dejar al menos 6 horas en la nevera para que solidifique.

Servir con mermelada de frambuesa o un coulis

PANACOTTA DE CAFÉ

INGREDIENTES:



400 ml de nata líquida
300 ml de leche entera
4 láminas de gelatina
3 cucharaditas de café soluble
150 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Remojar las hojas de gelatina en agua fría.

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 5 minutos, 80º, velocidad 4.

Escurrir la gelatina y echar en el vaso. Batir unos segundos en velocidad 4.

Poner en un molde y, una vez frío, meter en la nevera hasta que cuaje.

PANELLETS



INGREDIENTES:

400 g azúcar
500 g almendra cruda
1 boniato o patata hervida

ELABORACIÓN:

Hervir un boniato o una patata no muy grande.

En el vaso poner el azúcar, la almendra y la piel de limón, triturar velocidad 5-7-9. Incorporar el boniato y amasar esta mezcla hasta que todos los ingredientes estén perfectamente ligados.

Hacer tantas partes de la masa como tipos de panellets queramos hacer.

Para los de piñones:
Coger un trozo de masa base y hacer unas bolitas no muy grandes, pasarlas por clara de huevo batida y cubrir con piñones. Colocar en la bandeja de horno con papel de hornear y pintar con yema de huevo batida.
Para los de coco:
Mezclar la misma cantidad de masa y coco rallado. Una vez mezclado hacer bolitas, dar forma de pirámide y rebozar con coco rallado.
Para los de almendras:
Dar forma alargada a modo de barritas pasando por clara de huevo y rebozar con granillo de almendra.
Para los de café:
Mezclar una parte de la masa con café y formar bolas que aplastaremos un poco. Rebozar con azúcar glas.
Para los de membrillo:
Coger un trozo de membrillo y cubrirlo con la masa base por todos los lados. Cortar en trozos. También se puede cubrir con la masa por todos los lados menos por uno y dejar el membrillo a la vista.

Hornear a 180º hasta que estén dorados.

PAPARAJOTES

INGREDIENTES:



300 g de harina
3 huevos
400 ml de leche
1 sobre de levadura química en polvo
1/2 sobre de flan (de cuatro raciones)
Raspadura de un limón
Hojas de limonero
Aceite para freír
Azúcar y canela

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes (harina, huevos, leche, levadura, sobre de flan y raspadura de limón), por el mismo orden en el vaso del Thermomix y mezclar durante un minuto en velocidad 5-6, para que quede una masa homogénea y algo espesa.

Echar la mezcla en un bol.

Poner a calentar el aceite.

Meter las hojas de limonero en la mezcla y freír.

Ponerlas en un plato con papel absorbente para que suelten el aceite y cuando estén un poco templadas, rebozarlas en azúcar y canela.

PARFAIT DE MOKA

INGREDIENTES:



3 huevos
200 ml de nata
150 g de azúcar
150 g de chocolate fondant
4 cucharadas de agua
3 cucharadas de café soluble
3 hojas de gelatina
1 chorrito de brandy

ELABORACIÓN:

Hidratar las hojas de gelatina en agua.

Montar la nata sin tiempo en velocidad 3 con espiga, parar la máquina cuando cambie el sonido y reservar.

En el microondas derretir el chocolate poco a poco y mezclar con las yemas. Añadir el café disuelto en el agua, el resto del azúcar y el brandy.

Incorporar las hojas de gelatina muy bien escurridas, revolver a fuego medio-bajo un par de minutos. Retirar del fuego y seguir revolviendo hasta templar.

Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y un par de cucharadas de azúcar a velocidad 3, durante 3 minutos con la mariposa puesta y el vaso muy limpio y seco.

Incorporar la nata montada a la mezcla de café y chocolate, a continuación añadir las claras con cuidado de que no se bajen.

Poner en un molde de cake y meter en el frigorífico.

Dejar congelar 4 horas.

Para servir, desmoldar y cubrir con cacao amargo, adornar al gusto.

PASTEL CUAJADO DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:



Dulce de leche:
1 l de leche entera
350 g de azúcar
1/2 cucharadita de bicarbonato
Resto del plato:
6 hojas de gelatina
100 g de agua
Sirope de dulce de leche
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Verter todos los ingredientes del dulce de leche en el vaso, programar 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 5. Colocar el cestillo encima para que evapore y no salpique.

Echar el dulce de leche en un frasco y dejar entibiar.

Poner las hojas de gelatina en remojo con agua fría 5 minutos, sacar y escurrir. Calentar el agua, echar las hojas de gelatina y disolver. Añadir el dulce de leche, remover bien. Colocar en un molde de corona y dejar en la nevera unas 4 horas.

Desmoldar y regar por encima con el sirope de dulce de leche y caramelo liquido.

PASTELES DE NARANJA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:



1 naranja entera de piel fina partida en cuartos (de las de zumo)
250g de azúcar
3 huevos
70 g de aceite de oliva
170 g de harina
3 cucharaditas de levadura en polvo Royal

Para el almíbar:

250 g de azúcar
250 g de agua
la cáscara de una naranja

Para la cobertura de chocolate:

400 ml. de nata
1 tableta de chocolate para fundir
1 cucharada colmada de glucosa líquida

ELABORACIÓN:

Bizcocho:
Poner el azúcar y la naranja (con piel) y partida en cuartos en el vaso y triturar en Velocidad 5-6- hasta la máxima velocidad. Triturar bien hasta que no queden pedazos.

Bajar con una espátula flexible lo que se haya quedado en los bordes del vaso y la tapadera. Colocar la mariposa en las cuchillas añadir los huevos y programar 6 minutos, 37º, Velocidad 3 y 1/2. Cuando acabe programar otros 5 minutos a la misma velocidad sin temperatura, en el último minuto añadir el aceite.

Añadir la harina, mezclada previamente con la levadura y ya sólo mezclar de nuevo en la misma velocidad sólo 15 segundos, sin batir más para no engrasar la masa.

Incorporar de harina con la espátula y despacio.

Poner en el horno a 170 o 180º durante 30 o 35 minutos.

Se puede hacer en moldes del tamaño de los pastelitos o en un molde rectangular y luego cortar cuadrados. Enfriar en rejilla.

Almíbar:
Poner todos los ingredientes en un recipiente apto para el microondas. Calentar 10 minutos a temperatura máxima y dejar enfriar.

Cobertura:
Calentar la nata en un cazo amplio, cuando humee añadir el chocolate en trozos y la glucosa, revolver bien hasta que esté todo disuelto, haciéndolo a temperatura baja.

Montaje:
Una vez frío el bizcocho y el almíbar, remojar los pasteles por todos los lados en el almíbar hasta que estén bastante empapados (se les puede pinchar con un palillo para facilitar la labor) e ir colocándolos en una rejilla con una bandeja o similar abajo para que recoja los jugos y luego el chocolate. La cobertura tiene que estar un poco templada. Con un cazo o una cuchara grande poner la cobertura encima procurando que queden bien cubiertos. Después de cubrirlos enfriar en la nevera hasta el momento de servir. Decorar al gusto.

PASTELITOS DE BAILEYS

INGREDIENTES:

Las medidas son con una taza de 240 ml
4 cucharadas de cacao sin azúcar
2 tazas de azúcar glas
½ taza de bourbon (Whisky) o de Baileys
¼ de taza de sirope de caramelo o de sirope de arce o de miel
2 tazas y ½ de galletas de nata pulverizadas
1 taza de nueces o avellanas picadas



Para decorar:
chocolate de fundir, azúcar glas, lo que se quiera

ELABORACIÓN:

Hacer el azúcar glas, progresivo 5-7-9-. Reservar.

Sin lavar el vaso pulverizar las galletas con unos golpes de turbo. Reservar. Sin limpiar el vaso pulverizar las nueces o las avellanas. Reservar.

En un bol grande tamizar el azúcar glas y el cacao juntos. Añadir el Whisky y el sirope o miel y mezclar bien. Añadir las galletas y los frutos secos y mezclar hasta que esté todo completamente integrado.

Con esta masa moldear bolitas (Se moldea muy bien con las manos rebozadas en azúcar glas). Se pueden decorar como se quiera, simplemente rebozadas en azúcar glas quedan muy bien.

Conservar en un recipiente hermético. (Salen unas 60 pequeñitas).

PASTELITOS DE CHOCOLATE CON FRAMBUESA

INGREDIENTES:



200 g harina
150 g azúcar
1 cucharadita de levadura química en polvo
100 ml de aceite de girasol
200 ml de leche
4 huevos
Aroma de limón
500 g de chocolate de cobertura
1 brick de nata
Mermelada de frambuesa

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 150º con aire.

Poner la mariposa en las cuchillas y montar las claras, programando 8 minutos, velocidad 3 y 1/2. Reservar.

Verter en el vaso del Thermomix la harina, la levadura y el azúcar, y programar 10 segundos, velocidad 6. Añadir el aceite, la leche y el aroma de limón y mezclar todo durante 10 segundos a velocidad 6.

Volcar el preparado en un bol grande e ir añadiendo poco a poco las claras montadas, con cuidado para que no se bajen.

Hornear a 150º con aire unos 30 minutos.

Cobertura:

Poner a calentar la nata y disolver en ella el chocolate.

Montaje:

Partir el bizcocho y rellenarlo con mermelada de frambuesa. Ponerle la cobertura de chocolate por encima y luego, una vez frio, cortarlo en trozos rectangulares.

PASTELITOS DE HOJALDRE RELLENOS DE NATA

INGREDIENTES:



Para el hojaldre rápido:
200 g mantequilla congelada en trozos pequeños
200 g harina repostería
90 g agua helada
1/2 cucharadita de sal
Para el relleno:
400 g nata para montar
50 g azúcar glas
1 sobre de estabilizante de nata

ELABORACIÓN:

Poner los ingredientes para el hojaldre en el vaso y programar 20 segundos a velocidad 6. Retirar la masa, formar una bola, envolver en plástico y dejar reposar en la nevera 20 minutos.

Colocar la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina. Con un rodillo estirar la masa dándole forma de rectángulo. Doblar la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, volver a estirar la masa formando otro rectángulo. Repetir dos veces más esta operación y dejar reposar de nuevo en la nevera 20 minutos antes de usar.

Estirar la masa y cortar rectángulos, poner en la bandeja de horno sobre papel vegetal y hornear a 200º unos 20 minutos.

Mientras tanto preparar la nata:
Poner la mariposa en las cuchillas, añadir la nata y programar velocidad 3 1/2. Estar pendientes hasta que esté montada, incorporar el azúcar glas y el sobre de estabilizante unos segundos antes de terminar de montar.

Cuando el hojaldre esté frío cortarlo por la mitad y rellenarlo con la nata. Espolvorear con azúcar glas.

PASTELITOS SACHER

INGREDIENTES:
(para 12 unidades)

Bizcocho plancha de chocolate:
3 huevos
120 g de azúcar
80 g de harina de repostería
40 g de chocolate puro en polvo
1 pellizco de sal



Relleno:
150 g de mermelada de albaricoque
Cobertura de chocolate:
150 g de chocolate fondant
50 g de agua
50 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Precalentar horno a 180º. Forrar una bandeja de horno con papel de hornear.

Bizcocho plancha de chocolate:
Colocar la mariposa, verter en el vaso los huevos con el azúcar y programar 6 minutos, temperatura 37º, velocidad 4.

Volver a programar otros 6 minutos, velocidad 4, sin temperatura. Añadir el azúcar, el chocolate, la sal y programar 4 segundos, velocidad 3. Retirar la mariposa y terminar de mezclar con la espátula, echar la mezcla en la bandeja extendiéndola bien y hornear durante 8 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.

Montaje:
Cortar la plancha de bizcocho por la mitad, extender una capa de mermelada sobre la mitad del bizcocho y cubrir con la otra mitad. Cortar en cuadrados (o dar forma deseada con un cortador). Colocarlos sobre una rejilla, separados entre sí y pincelar con el resto de la mermelada. Reservar.

Cobertura:

Poner en el vaso el chocolate y trocear 20 segundos, velocidad progresiva 5-10. Echar el agua y programar 4 minutos, temperatura 37º, velocidad 2. Comprobar que queda una mezcla homogénea.

Echar la cobertura sobre los pastelitos. Dejar enfriar antes de servir.

Nota:

Se pueden hacer los pastelitos con cuatro capas de bizcocho en lugar de las dos de la receta para que queden más altos.



PETIT-CHOUX

INGREDIENTES:

Para la Pasta Choux:
125 ml de agua
75 g de harina
25 g de mantequilla
2 huevos "M" ó 2 huevos+1 yema
Una pizca de sal fina
Una pizca de azúcar
Para la crema pastelera:
1/2 l de leche
100 g de azúcar
70 g de harina
2 huevos
Un palo de vainilla
Piel de naranja y de limón
Para la cobertura de chocolate:
75 g de chocolate de cobertura
60 g de de nata
25 g de mantequilla





ELABORACIÓN:

Pasta Choux:
Poner en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar. Programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Agregar la harina de golpe y programar 20 segundos, velocidad 4. Dejar templar la masa unos 5 minutos aproximadamente y retirar el vaso de la peana.

Batir los huevos ligeramente, poner el vaso nuevamente en el Thermomix, programar velocidad 4 y añadir los huevos poco a poco.

Meter la masa en una manga pastelera de boquilla ancha y enfriar en la nevera un par de horas.

Precalentar el horno a 190-200º. Calor abajo y aire.

Preparar una bandeja de horno con papel sulfurizado o lámina de silicona. Poniendo en la bandeja los montoncitos de pasta, bien en forma de bolitas o alargada.

Hornear hasta dorar.

Crema Pastelera:

Poner todos los ingredientes en el vaso, colocar la mariposa y programar 7 minutos, temperatura 90º velocidad 2. Sacar y extender en una fuente, tapar con un papel film para que no haga costra.

Retirar el palo de canela y las pieles de los cítricos. Utilizar en frío.

Una vez horneados los choux, sacar a una rejilla hasta enfriar, abrir por la mitad y rellenar con la crema fría.

Cubrir si se desea con chocolate, caramelo...

Cobertura de Chocolate:

Introducir la nata y el chocolate troceado, programar 7 minutos, temperatura 90º y velocidad 2, cuando termine el tiempo añadir la mantequilla.

Tiene que quedar una crema manejable pero densa, se utiliza en caliente.

Mojar los choux rellenos solo por la parte de arriba.

Dejar enfriar en la nevera.

PETIT SUISE DE FRESA

INGREDIENTES:



200 g de queso de untar
200 g de nata
1 sobre de gelatina de sabor (limón, fresa, piña...)
100 g de azúcar
500 g de leche

ELABORACIÓN:

Poner 250 g de leche en el vaso durante 5 minutos a 50º.

Parar y añadir la gelatina, mezclar unos segundos en velocidad 4 hasta que se disuelva la gelatina.

Añadir el queso, la nata, el azúcar y 250 g de leche y mezclar 20 segundos en velocidad 4 y llevar a velocidad 10 unos segundos para refinar.

Servir en vasitos y dejar enfriar en la nevera.

PETIT SUISSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



1 tableta chocolate para postres
200 g de nata
La mitad del sobre de gelatina neutra apta
100 g de azúcar
500 g de leche

ELABORACIÓN:

Poner el chocolate en el Thermomix y trocear. Añadir 250 g de leche y calentar 5 minutos, temperatura 50º, velocidad 4.

Añadir la gelatina (previamente remojada) y mezclar 10 segundos, velocidad 4. Agregar la nata, el azúcar y el resto de la leche. Mezclar 20 segundos, velocidad 4 y subir hasta velocidad 10 unos segundos.

Verter en vasitos e introducir en el frigorífico hasta que cuaje un poco la gelatina.

PIM, PAM, ¡FUEGO!

INGREDIENTES:



1 bote de leche evaporada
1 bote de leche condensada pequeño
1 kg de piña en su jugo
2 paquetes de gelatina de limón
¾ de cubilete de ginebra
8 o 10 bizcochos de soletilla
1 molde de Plum Cake de 35 cm o 2 pequeños, caramelizados
Líquido al gusto para remojar los bizcochos de soletilla (café, licor, azúcar, etc.)

ELABORACIÓN:

Caramelizar el molde y fijar en el caramelo caliente rodajas de piña. Forrarlo, enfriar y reservar.

Poner en el vaso del Thermomix la leche evaporada, la leche condensada y el líquido de piña, programar velocidad 4 ,70º, 4 minutos. Añadir los dos sobres de gelatina y la ginebra, mezclar en velocidad 3 unos segundos. Trocear el resto de la piña en trocitos pequeños y poner dentro del Thermomix. Remover con la espátula.

Volcar en el molde y poner encima los bizcochos de soletilla previamente remojados. Meter en la nevera de un día para otro.

Adornar con nata montada y fideos de chocolate, o al gusto.

PIRÁMIDES

INGREDIENTES:

250 g de chocolate para postres
2 yogures de fresa
2 yogures de melocotón
Para la crema inglesa:
200 ml de leche
1 yema de huevo
35 g de azúcar
1 cucharada de azúcar avainillado
1 cucharadita de café de maicena



ELABORACIÓN:

Trocear el chocolate y derretir en el microondas o poner el chocolate en el vaso del Thermomix, muy seco, pulsar turbo 5 ó 6 veces, y poner a velocidad 9 unos segundos para acabar de rallarlo. A continuación, programar 4 minutos a 37º, velocidad 3. Verter el chocolate en un cuenco.

Pintar el interior de un molde de silicona, con forma de pirámides e introducir en el frigorífico durante 30 minutos o hasta que esté solidificado.

Formar otra capa de chocolate sobre la anterior e introducir los moldes de nuevo en el frigorífico.

Verter los yogures en el vaso y batir unos segundos, velocidad 1. Rellenar con ellos los moldes. Tapar con plástico transparente e introducir en el congelador durante 4 ó 5 horas. Desmoldar una vez congelados y servir adornadas con frutas del bosque, colocarlas sobre una crema inglesa fría.

Para la crema inglesa:
Introducir todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 4 minutos a 90º, velocidad 4.





POSTRE DE ACTIMEL

INGREDIENTES:



1 litro de leche
4 cucharadas de azúcar
Un Actimel
Una hoja de gelatina neutra
Un poco de leche para diluir la gelatina
Dos cucharadas de mermelada por cada vasito

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el litro de leche, programar 6 minutos a velocidad 2, 90º.

Terminado este tiempo, añadir el azúcar y el Actimel.

Calentar el poco de leche en el microondas y diluir la hoja de gelatina.

Añadirla al vaso con todo el resto y mezclar bien.

Dejar de 8 a 9 horas bien tapado el Thermomix con unos paños para que fermente el yogur.

En los vasos, poner la mermelada y congelar, de esta manera no se mezclará con el Actimel.

Servir el Actimel en los vasitos bien frío.

POSTRE DE CAFE SAN VALENTIN

INGREDIENTES:



½ litro de leche entera
4 yemas de huevo
2 cucharadas de café soluble
4 cucharadas soperas de azúcar
1 cucharada sopera de harina fina de maíz
1 pizca de vainilla en polvo
3 hojas de gelatina neutra

ELABORACIÓN:

Montar las yemas 3 minutos, velocidad 3 ½ con la mariposa puesta, reservar en un bol.

Calentar la leche 7 minutos, velocidad 2, 90º.

Poner las hojas de gelatina en remojo.

En el bol donde tenemos las yemas añadir el azúcar, vainilla, café, la harina fina de maiz y mezclar bien. Reservar.

Una vez caliente la leche añadir la gelatina por el bocal, programar 20 segundos, velocidad 2.

Poner un poco de la leche caliente en el bol donde tenemos la mezcla, disolver todo bien y poner todo en el vaso otra vez. Programar 10 minutos, velocidad 2, 80º.

Verter en el molde dejar enfriar y meter en la nevera para que cuaje.

Desmoldar y decorar.

POSTRE DE CUCHARA IMITANDO A YOGURT DE FRESA

INGREDIENTES:



400 g de fresas maduras
450 g de leche entera
150 g de nata líquida
80 g de azúcar
1 sobre y 1/2 de preparado para cuajada

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las fresas y triturar a velocidad 5-7-9.

Verter la leche, la nata líquida el azúcar y la cuajada.

Programar 6 minutos, temperatura 90º y velocidad 5.

Una vez finalizada la programación mezclar de nuevo a velocidad máxima.

Verter en tarros una vez frio, tapar y meter en el frigorífico.

POSTRE DE FRUTAS CON SALSA DE YOGURT Y VAINILLA

INGREDIENTES:



50 g de nueces
200 g de yogur natural desnatado ó 3 yogures caseros
1 cucharada de vainilla líquida
4 cucharadas de miel ó 3 cucharadas de azúcar
1 bandeja de fresones

ELABORACIÓN:

Poner las nueces en el vaso y triturar 5 segundos, velocidad 7. Retirar del vaso y reservar.

Verter en el vaso el yogur, la vainilla y la miel. Programar 10 segundos, velocidad 4.

Añadir las nueces reservadas y mezclar hasta obtener una crema homogénea, aproximadamente 15 segundos, velocidad 4.

Cortar los fresones en trozos o rodajas y disponer en cuatro copas. Verter encima la salsa de yogur y servir.

POSTRE DE MANZANAS ACARAMELADAS CON YOGUR

INGREDIENTES:



1 Manzana Golden
1 yogurt natural
2 galletas maría
1 cucharada de licor calvado o licor de manzana
3 cucharadas de azúcar
Crema:
4 cucharadas de leche condensada
2 yemas
1 cucharadita de maicena
1 vaina de vainilla

ELABORACIÓN:

Disolver la maicena en agua fría y agregarla a las yemas.

Poner en el vaso del Thermomix las yemas con la maicena, la leche condensada con 1 vaso de agua, la vaina de vainilla y poner la mariposa. Temperatura 90º velocidad 2 y ½, 6 minutos.

Quitar la vaina y dejar reposar en el vaso.

Pelar y partir la manzana en láminas finas, cocerlas con 3 cucharadas de azúcar y 1 cucharadita de agua de azahar. Agregar las manzanas al vaso y remover un poco para que se integren.

Colocar en el fondo de la copa la galleta maría y regarla con el licor escogido.

Verter encima el preparado del vaso y caramelizarlo.

Meter en la nevera y servir muy frío.

POSTRE DE TURRÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



1 tableta de turrón de chocolate
1 cubilete de azúcar (100 g)
500 g de leche
Un brick de nata pequeño
2 huevos
4 hojas de gelatina

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la tableta de turrón y la trituramos. Añadir los demás ingredientes menos la hojas de gelatina que las tendremos hidratando en agua fría.

Programar 8 minutos 100º velocidad 2. Cuando falten 2 minutos añadir las gelatinas hidratadas.

Poner en un recipiente caramelizado esta mezcla.

Dejamos cuajar.

POSTRE FÁCIL DE CHOCOLATE, GALLETAS Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:



200 g de chocolate (70 % de cacao)
150 g de mantequilla
Jarabe de arce o sirope
150 g de galletas integrales
Un puñado de pistachos
Un puñado de nueces
Frutas escarchadas (opcional)

ELABORACIÓN:

Trocear el chocolate y pulverizarlo en velocidad 5-10 progresivo.

Bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso, y programar 5 minutos, temperatura 37º y velocidad 3. Pasados 2 minutos, añadir la mantequilla en punto de pomada y el jarabe. Terminar de remover con la espátula.

Mientras, en un bol, trocear las galletas con las manos de modo que queden trozos pequeños. Se puede hacer con la punta de una cuchara de madera. Añadir las nueces y pistachos troceados y las frutas escarchadas, si se ponen.

Verter el chocolate por encima y remover bien con la ayuda de la espátula.

Verter la mezcla en un molde de plum-cake forrado con film transparente.

Tapar bien con el film sobrante y presionar con las manos para que se aplaste bien y quede compacto el relleno.

Dejar enfriar en la nevera. Desmoldar y quitar el film, con un colador verter cacao en polvo sobre el pastel.

NOTA: Es un postre muy fácil de hacer, que no necesita horneado y queda con un corte muy bonito.

POSTRE LIGERO DE LECHE MERENGADA

INGREDIENTES:



500 g de leche evaporada
450 g de leche entera
1/2 cucharada de sacarina líquida
1/2 cucharadita de esencia de limón
1 cucharadita de canela en polvo
2 sobres de cuajada

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 7 minutos 90º velocidad 5. Probar el punto de sacarina, canela y limón. Rectificar al gusto.

Verter el batido en un molde, dejar templar y meter en la nevera mínimo 4 horas (mejor de un día para otro). Desmoldar y adornar al gusto.
Si no se dispone de esencia de limón poner los dos tipos de leches con una cáscara de limón unos 3-4 minutos, 90º, velocidad 1.

PROFITEROLES



INGREDIENTES:

250 g de agua
100 g de mantequilla
1 cucharadita de sal
Un pellizco de azúcar
4 huevos grandes
160 g de harina

ELABORACIÓN:

Pesar la harina y reserve.

Verter en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y programar 5 minutos a 100ºC en velocidad 1.

Agregar la harina de golpe y programar 20 segundos en velocidad 4. Dejar templar la masa unos 5 minutos aproximadamente retirando el vaso de la peana.

Batir los huevos ligeramente en un recipiente. Poner el vaso nuevamente en la máquina y programar velocidad 4 y añadir los huevos poco a poco. (Se puede poner el cubilete e irlos echando sobre la tapa muy poco a poco).

Poner la masa en una manga pastelera. Dejar reposar la masa dentro de la manga dentro de la nevera aproximadamente 1/2 hora. Poner, con ayuda de la manga pastelera, montoncitos pequeños en una bandeja de horno.

Poner en el horno unos 40 minutos a 190º.





PUDDING DE AVELLANAS

INGREDIENTES:



100 g de avellanas
Caramelo liquido
725 ml de leche
150 g de azúcar
100 g de pan del día anterior
50 g de mantequilla
Ralladura de limón al gusto
Esencia de avellana (opcional)
3 huevos

ELABORACIÓN:

Pulverizar a máxima potencia las avellanas y reservar.

Caramelizar un molde que entre en el Varoma.

Calentar la leche y el azúcar en velocidad 1 100º durante 4 minutos. Añadir pan del día anterior y dejar que se empape unos minutos. Añadir la mantequilla y ralladura de limón.

Añadir una cucharadita de esencia de avellana, batir todo con los huevos velocidad 4 5 segundos sin temperatura.

Verter en el molde caramelizado. Cocer en el Varoma unos 40 minutos.

Desmoldar en frío.



PUDDING DE FRUTAS

INGREDIENTES:



200 g de bizcochos Cuétara
1/2 litro de leche templada
125 g de azúcar
4 huevos
2 manzanas grandes

ELABORACIÓN:

Triturar los bizcochos a velocidad 5-7-9 y reservar.

Poner la leche en el vaso y templarla programando 5 minutos, temperatura 37º, velocidad 1.

Pelar y trocear las manzanas.

Añadir a la leche el azúcar, los huevos y las manzanas y triturar durante unos segundos (20- 30) a velocidad 6, hasta que quede fino.

Echar la mezcla en un molde engrasado con mantequilla y cocer en el horno precalentado a 160º durante 45 minutos aproximadamente.



PUDDING DE LECHE DE ALMENDRAS Y ANÍS

INGREDIENTES:



400 g de pan (por ejemplo bordes de pan de molde)
1 l de leche de almendras
6 huevos
Cáscara de un limón
Un palito de canela
1 copa de anís
150 g azúcar o unos 40 g de edulcorante
Caramelo

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche, la canela, la cáscara del limón y el azúcar. Programar 12 minutos, velocidad cuchara, giro a la izquierda y temperatura 90º.

Poner en un bol el pan y dejar en remojo con la leche hervida y la copa de anís.

Sin lavar el vaso poner la mariposa y añadir los huevos. Programar 3 minutos, temperatura 37º y velocidad 3 y ½.

Añadir al pan los huevos y envolver con cuidado.

Untar un molde con caramelo líquido y verter la mezcla del pan.

Meter en el horno precalentado al baño maría unos 45 minutos a 180º con aire si se tiene, sino calor arriba y abajo.

Si se ve que puede quemarse, poner papel de aluminio.

Antes de sacar pinchar y comprobar que está cuajado.

PUDDING DE MANZANA

INGREDIENTES:



5 huevos
100 g de azúcar
200 g de leche condensada
100 g de leche (normal o semidesnatada)
½ cucharadita de vainilla
Ralladura de limón
100 g de pan blanco (desmenuzado)
3 manzanas cortadas en rodajitas finas

ELABORACIÓN:

Batir los huevos y el azúcar 2 minutos, velocidad 3.

Añadir las leches, la vainilla y la ralladura de limón. Programar 1 minuto, velocidad 3.

Incorporar el pan y la manzana y unir bien con la espátula.

Echar la mezcla en un molde caramelizado y hornear al baño maría a temperatura media 180º, durante 45-50 minutos, aproximadamente.

Dejar enfriar y desmoldar.

PUDDING DE PAN

INGREDIENTES:



Una barra de pan del día anterior (250 g)
½ litro de leche
½ litro de nata
5 huevos
Un chorro de miel
6 cucharadas de azúcar
Canela al gusto
Ralladura de limón o unas gotas de aroma de limón

ELABORACIÓN:

Triturar la barra de pan en el Thermomix a velocidad. 5-7-9. Añadir el resto de ingredientes y programar 3 minutos a velocidad 5.
Caramelizar el molde y verter la mezcla.
Poner el molde en el Varoma durante 60 minutos, con un litro de agua en el vaso y velocidad 2 .
También se puede hacer en el horno al baño maría durante 50 minutos a 180ºC.









PUDDING DE PAN Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:



1 rama de canela
120 g azúcar
200 g pan
4 huevos
70 g de chocolate a la taza

ELABORACIÓN:

Preparar un molde cubierto de caramelo y reservar.

Poner en el vaso la leche con el azúcar y la rama de canela. Programar 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 1.

Retirar la rama de canela y echar el pan y el chocolate a la taza. Triturar unos segundos, según gustos, a velocidad 5.

Incorporar los huevos y mezclar durante unos segundos a velocidad 4.

Poner todo en el molde y cocer al baño María al horno precalentado a 160º durante 40 minutos aproximadamente.

QUESILLO DE CAFÉ

INGREDIENTES:



1 bote de leche condensada pequeño
La misma cantidad de leche
3 huevos
3 yemas
Vainilla
2 cucharaditas de café soluble
1 molde de plum-cake de 1 l u otro que quepa en el recipiente Varoma
20 g de piñones

ELABORACIÓN:

Caramelizar el molde y añadir los piñones. Reservar.

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 5 minutos, 100º, velocidad 3.

Añadir esto al molde caramelizado.

Poner el molde en el Varoma, cerrar con la tapa, cubrir con papel de cocina y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Adornar al gusto.

QUESO FRESCO CON AROMA DE LIMÓN



INGREDIENTES:

200 ml de leche evaporada
250 g de queso fresco desnatado
1/2 sobre de gelatina de limón 0%
4 cucharadas de fructosa

ELABORACIÓN:

Introducir todo en el vaso del Thermomix menos la gelatina y programar velocidad 4, 80º de temperatura y tiempo 5 minutos.

Cuando termine, añadir a la misma velocidad y misma temperatura otros 3 minutos más.

Poner en los vasitos donde queramos dejarlos preparados y lo dejarlos en la nevera entre 2 y 3 horas.

ROCAS DEL DESIERTO



INGREDIENTES:

2 tabletas de chocolate para postres
2 cucharadas de mantequilla
200 g de cereales de desayuno
1 chorrito de leche

ELABORACIÓN:

Fundir el chocolate en el Thermomix a 50º, junto con la mantequilla y el chorrito de leche.

Una vez esté bien fundido, añadir los cereales y mezclar bien.

Colocar montoncitos en cápsulas de trufa y poner en la nevera a enfriar.

Una vez fríos meter al congelador.

SALCHICHÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



200 g de chocolate para fundir
200 g de galletas
100 g de almendras crudas
100 g de mantequilla
150 g de nata líquida
20 g de cualquier licor al gusto

ELABORACIÓN:

Poner las almendras en el vaso y trocear 10 segundos en velocidad 3 y 1/2. Sacar y reservar.

Sin lavar el vaso, echar las galletas troceándolas con las manos, y programar 5 segundos en velocidad 3 y 1/2. Sacar y reservar.

Poner en el vaso la nata y programar 3 minutos, a 100º, velocidad 2 y 1/2.
Añadir el chocolate y la mantequilla y programar 2 minutos, a 37º, velocidad 3.

Incorporar el licor, las almendras y las galletas reservadas. Programar 1 minuto, velocidad 1 y 1/2. Comprobar que se ha mezclado perfectamente y terminar de unir con la espátula.

Dividir la mezcla en dos. Poner cada una de ellas sobre papel film transparente, y hacer dos rollos bien apretados, como si fuera un salchichón, envolviendo, después, cada uno de ellos en papel de aluminio.

Dejar en el frigorífico hasta que se endurezca. Servir en rodajas decorándolo al gusto (por ejemplo, con un poco de azúcar glas).

SORBETE CLARITA



INGREDIENTES:

700 g de cerveza congelada en cubiteras
125 g de azúcar
1 clara de huevo
El zumo de medio limón

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar 20 segundos progresivamente del 5 al 10.

Añadir la cerveza congelada en cubitos en el vaso, la clara de huevo y el zumo de limón.

Programar 1 minuto, velocidad 8. Servir en el momento.

SORBETE CREMOSO DE LIMÓN Y FRESAS

INGREDIENTES:



200 g de azúcar
3 limones
Unas fresas
Hielo
La clara de un huevo

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso bien seco el azúcar y pulverizarlo unos segundos en velocidad 5-10 progresivo.

Añadir la corteza de 1 limón (solo la parte amarilla) bien seca con papel de cocina y, con la máquina en velocidad 5, pulverizarla también junto con el azúcar (velocidad 5-10 progresivo). Repetir la operación varias veces hasta que la corteza esté bien pulverizada y bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.

Añadir los 3 limones, bien pelados sin blanco ni pepitas y las fresas bien lavadas, el hielo hasta llenar el vaso y una clara de huevo (para darle cremosidad).

Triturarlo todo en velocidad 5-10 progresivo unos 2 minutos, removiendo con la espátula con movimientos circulares de izquierda a derecha y de derecha a izquierda, para llevar el hielo a las cuchillas y que se triture bien.

NOTA: Si se desea, se puede añadir un poco de cava una vez hecho el sorbete, mezclándolo bien en velocidad 2.

SORBETE DE FRUTAS CONGELADAS

INGREDIENTES:



800 g de frutas congeladas, variado o una sola (fresas por ejemplo)
200 g de azúcar
1 limón pelado, sin pepitas y sin nada de parte blanca
1 clara de huevo

ELABORACIÓN:

Sacar la fruta del congelador unos minutos antes de preparar el sorbete. Poner en el vaso con el resto de ingredientes y programar velocidad 5-10 progresivamente, hasta quedar una espuma sin tropezones.

SORBETE DE GIN TONIC

INGREDIENTES:



500 g de granizado de limón congelado en cubiteras
40 cl de tónica
2 cubiletes de ginebra
2 cubiletes de zumo de limón

ELABORACIÓN:

Partir los limones en cuartos y poner en el vaso con medio litro de agua, dar 5 golpes de turbo.

Abrir el vaso e introducir el cestillo, para presionar mientras se vierte el liquido colándolo en una jarra.

Limpiar el vaso. Añadir el zumo obtenido en el azúcar, mezclar un minuto, a velocidad 7.

Congelar en cubiteras hasta el momento de la preparación del sorbete.

Batir todos los ingredientes incluidos los cubitos de granizado, a velocidad 7, durante 1 minuto y medio.

SORBETE DE LIMÓN



INGREDIENTES:

4 limones pelados y deshuesados
500 g de agua
250 g de azúcar
800 g de hielo

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los limones partidos a trozos junto con el azúcar y el agua.

Programar 2 minutos, velocidad 5-7-9. Añadir los cubitos de hielo y triturar a velocidad 5 hasta que dejemos de oír ruidos de hielos sobre las paredes del vaso.

Servir rápidamente, en copas.

SORBETE DE MACEDONIA



INGREDIENTES:

300 - 400g de fruta congelada (manzana, pera, plátano, kiwi, fresas y frutas del bosque)
150 g de azúcar
1 limón sin nada de piel ni parte blanca

ELABORACIÓN:

Poner todo en el vaso y triturar 2 minutos a velocidad. 5-10.

Servir en copas.

SORBETE DE MANDARINAS

INGREDIENTES:



500 g de mandarinas peladas y congeladas
2 yogures naturales
100 g de azúcar
2 claras de huevo

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y glasear a velocidad 5-10 progresivo.

A continuación añadir las mandarinas y triturar en velocidad 10 unos segundos.

Añadir el yogur y las claras y mezclar a velocidad 5.

SORBETE DE MELOCOTÓN Y MANGO

INGREDIENTES:



2 melocotones
1 mango
1/2 limón sin pepitas ni blanco
80 g de azúcar
2 bandejas de cubitos de hielo

ELABORACIÓN:

Primero hacer el azúcar glass, velocidad 7, 8, 9 durante unos segundos.

Añadir la fruta a trozos y programar 10 segundos, a velocidad 5.

Añadir luego las bandejas de cubitos a velocidad máxima, ayudándose con la espátula moviéndola a derecha e izquierda.

SORBETE DE MELON A LA MENTA

INGREDIENTES:



500 gr. melón congelado previamente
1 limón sin nada de piel blanca ni pepitas
Azúcar a gusto
2 hojas de menta fresca

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar, limón, menta y el melón en este orden y programar 2 minutos, velocidad. 5-10 y ayudarse con la espátula para que se triture bien.

Servir en copas.

SORBETE DE POMELO

INGREDIENTES:



300 ml de zumo de pomelo
90 g de azúcar
60 g de miel de flores
130 ml de cava

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso el cava, el azúcar y la miel. Calentar durante 4 minutos a 90º, velocidad 1. Añadir el zumo y programar 10 segundos a velocidad 3.

Congelar.

Una vez congelado, triturar de nuevo y volver a congelar.

Repetir la operación una hora antes de servir.

SORBETE DE SANDIA

INGREDIENTES:



500 g de sandia (sin quitar pepitas)
2 limones bien pelados sin parte blanca y pepitas
125 g de azúcar
2 bandejas de hielo (esto depende de lo gordos que sean los hielos)

ELABORACIÓN:

Poner la sandia, el limón y el azúcar y programar 1 minutos a velocidad 5-10.

Añadir los hielos y programar 2 minutos a velocidad 5-10.

SORBERTE RAPIDO DE MACEDONIA CON AROMA DE MENTA

INGREDIENTES:



300 g de fruta congelada (naranja, fresa, kiwi, mandarina, pera, manzana)
1 limón sin nada de piel blanca ni pepitas
150 g de azúcar
2 hojas de menta

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el limón, la menta y el azúcar y triturar 20 segundos, velocidad 5-10.

Añadir la fruta por el bocal y programar 2 minutos, velocidad. 5-10 y con ayuda de la espátula para que no se nos quede ningún trozo de fruta sin triturar.

Servir en copas o boles.

Se puede hacer un rato antes de comer y guardarlo en el congelador, en este caso sacar un poco antes y dejarlo en la nevera.

SUFLÉ SIN HORNO

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
3 huevos
100 g de aceite de girasol
200 g De azúcar
170 g de harina
1 sobre de levadura química
Ralladura de piel de limón
Para la crema pastelera:
8 yemas de huevo
200 g de azúcar
50 g de harina de maíz
1 litro y un cuarto de leche
Un palito de Canela
Unas pieles de limón (sólo lo amarillo)
Para el merengue:
8 claras
400 g de azúcar
Para decorar:
Caramelo líquido.

ELABORACIÓN:

Para el bizcocho:
Poner en el vaso los huevos y batir unos segundos a velocidad 3. Añadir el azúcar, el yogur y el aceite y repetir la operación. Añadir la ralladura de limón, la harina y la levadura y mezclar unos segundos a velocidad 4.

Hornear durante unos 30 minutos a 180º.

Cortar el bizcocho en tiras como de 1,5 a 2 cm. Y cubrir el fondo del molde con ellas. Los moldes de cristal altos son perfectos porque son hondos y además sirven para presentar en la mesa.

Para la crema pastelera:

Poner un litro de leche a calentar con la mitad del azúcar (unos 125 g) unas pieles de limón y un palito de canela.

Batir las yemas con batidora manual junto con el resto del azúcar en su bol. En otro bol, poner el vaso de leche restante (que no esté caliente), añadir la harina de maíz (dos cucharadas bien colmadas aproximadamente) y batir bien para que se deslíe la harina.

Juntar el contenido de ambos boles y seguir batiendo.

Cuando la leche comience a hervir (hay que estar atentos para que no se salga), se apartan las pieles de limón y la canela y se va incorporando la mezcla de nuestro bol (yemas-azúcar-leche-maicena) sin parar de batir.

Volcar la crema sobre el bizcocho. Dejar enfriar bien antes de continuar.

Para el merengue:

Para hacerlo en el Thermomix hay que hacer dos tandas con 4 claras cada vez.

Poner la mariposa en el vaso y echar 4 claras y 200 g de azúcar. Programar 3 minutos a 37º Velocidad 3. Cuando acabe, programar 6 minutos más sin temperatura. Repetir el proceso con las otras 4 claras.

Añadir el merengue a la tarta formando montoncitos irregulares. Se podría hacer también con una manga pastelera.

Decorar con hilos de caramelo líquido. Meter a la nevera y servir frío.





SUPERBOCADITOS DE TURRON

INGREDIENTES:



Turrón:
200 g de galletas María
200 g de avellanas
Un bote pequeño de leche condensada
Chocolate para forrar y cubrir los moldes

ELABORACIÓN:

Moler bien molido en el Thermomix las galletas y las avellanas, en tandas.

Echar todo en un bol grande y añadir la leche condensada. Mezclar todo bien. Al principio parece que no es suficiente leche para tanta cantidad de galletas y avellanas pero a medida que se mezcla se integra bien.

A medida que pasa el tiempo se va secando algo y va quedando más duro por eso es conveniente envolver la masa en papel transparente.

Echar chocolate en los moldes, rellenar luego con la masa y tapar seguidamente con chocolate y a enfriar antes de desmoldarlos.



SUSPIROS DE AMANTE

INGREDIENTES:



100 g de mantequilla sin sal
2 huevos
50 g de azúcar
8 porciones de quesitos
Tartaletas de masa quebrada u hojaldre
50 g de azúcar glas (se puede sustituir parte del azúcar por azúcar avainillado)

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la mantequilla, los quesitos, el azúcar y los huevos durante 5 minutos a 90º en velocidad 3. Tiene que quedar como una cremita.

Si es necesario, subir la velocidad al final, para que se mezcle todo bien. Poner en las tartaletas y hornear al grill 10 minutos. Espolvorear con el azúcar glas por encima cuando estén frías.

TARTALETAS DE CREMA Y FRESA

INGREDIENTES:





Masa quebrada:
250 g de harina
125 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 huevo
una pizca de sal
Crema pastelera:
1/2 l de leche
55 g de maicena
50 g de azúcar
2 huevos
1 pizca de sal
1/2 cucharadita de azúcar avainillado
Gelatina de manzana para el brillo

ELABORACIÓN:

Crema pastelera:
Poner todos los ingredientes en el vaso, con la mariposa, programar 8 minutos Velocidad 3, temperatura 100º, sacar a una fuente o larguero de pírex, tapar con un film y dejar enfriar.

Masa quebrada:
Poner todos los ingredientes en el vaso, dar dos golpes de turbo, sacar la masa y hacer una bola, envolver en un papel film y dejar reposar en la nevera al menos media hora.

Precalentar el horno a 200ºC.

Sacar la masa quebrada del frigorífico, estirar con un rodillo de cocina y forrar las tartaletas, sin necesidad de engrasar los moldes, ya que la masa tiene suficiente mantequilla.

Poner dentro unos garbanzos para hornear "en blanco"... poner en el horno hasta que los bordes se doren.

Sacar, desmoldar, retirar los garbanzos y dejar enfriar en una rejilla.

Meter la crema pastelera en una manga, e ir rellenando las tartaletas, cortar unas fresas en rodajas y colocar por encima.

Barnizar con la gelatina de manzana que habremos licuado previamente.

Mantener en el frigorífico hasta la hora de servir...

TARTALETAS DE LEMON CURD



INGREDIENTES:

3 limones grandes (250g de zumo de limón)
200 g de azúcar
20 g de harina de maíz
50 g de mantequilla en pomada
2 yemas de huevo
La ralladura de corteza de un limón
Tartaletas

ELABORACIÓN:

Rallar la corteza de limón a velocidad máxima, unos segundos. Añadir las yemas, el azúcar, la harina de maíz y la mantequilla. Mezclar a velocidad 4, unos segundos.

Por el bocal añadir el zumo de limón y programar 7 minutos, velocidad 3 y medio, temperatura 90º.

Poner en tarros y meter en el frigorífico hasta que espese. Si una vez enfriado se ve que ha quedado demasiado líquido, poner a calentar de nuevo y añadir un par de hojas de gelatina hidratadas. En el frigorífico se puede guardar durante varios días.

Poner el lemon curd en una manga pastelera o una bolsa de plástico con un agujero y rellenar las tartaletas.

TIRAMISÚ

INGREDIENTES:

100 g de azúcar
5 yemas de huevo
500 g de queso mascarpone
1 cucharadita de azúcar avainillado
Bizcochos de soletilla o plancha de bizcocho
200 g de café negro
50 g de café, aguardiente…
Un pellizco de sal
50 g de cacao en polvo para adornar



ELABORACIÓN:

Glasear el azúcar en el Thermomix durante 20 segundos velocidad 5-7-9 progresiva.

Poner la mariposa y añadir las yemas, el queso, el azúcar avainillado y la sal. Programar 30 segundos velocidad 4, reservar en un cuenco.

Remojar los bizcochos con el café mezclado con el licor.

Colocar el bizcocho mojado, con cuidado, en el fondo del vaso, verter una cucharada de la crema reservada, alternar otra capa de bizcocho y de crema.

Tapar con papel film y dejar en la nevera hasta el día siguiente.

Antes de servir, espolvorear con cacao sin azúcar en cada vaso.

Se pueden echar también unas virutas de chocolate negro.

TOCINILLO DE CIELO

INGREDIENTES:



3 huevos
3 yemas
300 g de agua
350 g de azúcar
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Preparar unos moldes de papel de plata con tapadera para que no entre agua.

Colocar en la base del Varoma unas tapaderas de mermelada o algo similar. Colocar los moldes encima y verter un poco de caramelo líquido.

En el vaso, poner el agua y el azúcar. Programar 15 minutos temperatura Varoma velocidad 2. Dejar enfriar.

Dejar el almíbar reposando, enjuagar el vaso y poner los huevos y las yemas. Batir al 3 ½ durante unos segundos. Dejar esa velocidad, poner el cubilete y sobre la tapa ir echando el almíbar poco a poco.

Colar la mezcla y verter sobre los moldes que teníamos preparados, colocar las tapaderas. Enjuagar el vaso, llenarlo con un litro de agua, colocar el Varoma, poner unas servilletas de papel encima de los moldes cerrados y poner la tapa.

Programar 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Esperar a que enfríen y guardar en la nevera hasta el día siguiente.

TOCINILLO DE CIELO 1

INGREDIENTES:



12 yemas de huevo
1 huevo entero
200 g de agua
40 g de agua de azahar
La corteza de un limón (sin la parte blanca)
400 g de azúcar
Azúcar caramelizado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el agua, el agua de azahar, la corteza del limón, el azúcar y programar 18 minutos a temperatura Varoma velocidad 1.

Retirar y dejar templar.

Poner la mariposa y mezclar las yemas, el huevo, el almíbar colado y reposado (que no esté caliente, ya que se cuajarían los huevos); y programar 20 segundos a velocidad 1 1/2.

Verter esta mezcla sobre un molde caramelizado que entre en el Varoma.

Cubrir el molde con film, para que no nos entre vapor.

Poner un litro de agua y programar 40 minutos a velocidad 1, poner el Varoma y encima de éste el molde tapado con el film. Comprobar la cocción y dejar enfriar para sacar del molde.

Se puede cortar una vez frio y poner en cápsulas de bombón o si se quieren grandes se pueden poner en cápsulas de magdalena grande.

TORRIJAS AL VAROMA Y MERMELADA DE FRESA

INGREDIENTES:



1 barra de pan del día anterior
1 l de leche
5 cucharadas de azúcar
1 palo de canela
½ sobre de preparado para natillas
2 huevos
Mantequilla derretida para engrasar el film
650 g de fresas
450 g de azúcar
Film transparente para envolver las torrijas

ELABORACIÓN:

Hacer rebanadas gruesas, de 2 cm aproximadamente con el pan y reservar. Poner en el vaso la mariposa y añadir la leche, el preparado de las natillas, el azúcar y el palo de canela.

Programar 12 minutos a 100º, velocidad 2. Verter la leche en un recipiente y dejar enfriar un poco.

Poner los huevos en el vaso y batir durante 10 segundos, velocidad. 5. Verter en un bol y reservar.

Hacer cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes como para envolver las torrijas. Engrasar cada trozo con la mantequilla derretida con la ayuda de un pincel.

Bañar las rebanadas de pan en la leche empapándolas bien.

Pasar las torrijas por el huevo y envolver, una por una, en el film engrasado. Colocar en el recipiente Varoma y reservar.

Poner en el vaso 650 g de fresas y 450 g de azúcar. Triturar unos segundos a velocidad 4. Programar 25 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1 ½.

Pasados los 5 primeros minutos retirar el cubilete y colocar el recipiente Varoma sobre la tapadera.

Mientras tanto, precalentar el grill de su horno a temperatura máxima. Mezclar el azúcar con la canela en un plato y reservar.

Cuando acabe el tiempo programado, desenvolver las torrijas con cuidado y rebozarlas en la mezcla de azúcar y canela.

Colocarlas en la bandeja del horno forrada con papel vegetal y gratinar las torrijas durante 3 minutos.



TORRIJAS CON HELADO DE VAINILLA A LA MIEL

INGREDIENTES:



1 barra de pan rustico
2 huevos
1 ramita de canela
100 g de azúcar
1 cubilete de vino tinto
2 cubiletes de leche
Aceite de oliva de sabor suave
Azúcar glas y canela molida para decorar
Para el glaseado de miel y naranja:
100 g de miel
1/2 cubilete de zumo de naranja

ELABORACIÓN:

Preparar una infusión con la leche el vino y la canela en rama. Para ello programar 7 minutos a 90º y velocidad 1, dejar templar y pasar las rebanadas por esta mezcla escurriendo bien.

Rebozar con huevo batido y dejar caer en una sartén con aceite bien caliente, dejando unos minutos hasta que se doren. Escurrir bien en papel de cocina.

Preparar el glaseado echando en el vaso la miel y el zumo. Programar 10 minutos a 90º, velocidad 2. Dejar enfriar.

Servir las torrijas calientes espolvoreadas de canela molida y azúcar glasé, acompañadas de helado de vainilla y un glaseado de miel y naranja.

TORTITAS

INGREDIENTES:



150 g de harina
1/2 cucharadita de sal
50 g de mantequilla
30 g de azúcar
200 g de leche
2 huevos
1 cucharadita de levadura química

ELABORACIÓN:

Echar todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y mezclar 30 segundos, velocidad 4.

Verter la mezcla en una jarra y dejar reposar en la nevera un mínimo de media hora.

Cuando se vayan a hacer, primero remover la mezcla con una cuchara. En una sartén pequeña echar un poco de la mezcla.

Dejar que se formen burbujas en la superficie y dar la vuelta (no deben hacerse a fuego muy fuerte).

Servir a gusto de cada uno.

TRUFAS DE CHOCOLATE, MASCARPONE Y COCO

INGREDIENTES:



24 bizcochos de soletilla
200 g de chocolate negro
200 g de queso mascarpone
1 cucharadita de café soluble*
1 chorrito de licor*
Coco rallado

*Los ingredientes marcados con * son opcionales

ELABORACIÓN:

Pulverizar en el Thermomix los bizcochos a velocidad 5-9 progresivo. Derretir el chocolate en el microondas.

Añadir al bizcocho pulverizado el chocolate fundido, el queso mascarpone, el licor (ron, whisky....) y el café.

Mezclar a velocidad 3 hasta que quede una masa homogénea.

Meter en el frigorífico durante una hora la masa resultante para que sea más fácil de manejar.

Hacer pequeñas bolitas con las manos y rebozarlas con coco rallado.

TURRÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



100 g de manteca de cerdo
300 g de chocolate con leche
250 g de chocolate para postres
100 g de cereales crujientes

ELABORACIÓN:

Verter la manteca de cerdo en el vaso y programar 2 minutos a 70º en velocidad 2 (hasta que esté derretida).

Añadir el chocolate negro y el chocolate con leche a 37º, velocidad progresiva 5-7-9 durante un minuto y medio.

A continuación poner la mariposa y añadir los cereales sin temperatura a velocidad 1 durante un minuto.

Verter la mezcla en un molde forrado con papel film e introducir en la nevera hasta que esté duro.

TURRÓN DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

INGREDIENTES:



100 g de manteca de cerdo
300 g de chocolate con leche
250 g de chocolate de postres
120 g de almendras peladas y tostadas
Un poquito de azúcar glas

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso la manteca 3 ó 4 minutos, hasta que se derrita a velocidad 2, temperatura 70º.

Añadir el chocolate negro y después el chocolate con leche 1 minuto y medio a 37º, velocidad progresiva 5-7-10.

Después poner la mariposa e ir echando las almendras a velocidad 1 y sin temperatura.

Pasar todo a los moldes y enfriar a temperatura ambiente.

TURRON DE CHOCOLATE SIN GLUTEN



INGREDIENTES:

100 g de manteca blanca de cerdo
300 g de chocolate con leche
250 g de chocolate de postres Nestlé
120 g de arroz inflado (cereales-crispis)

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso la manteca de cerdo 3 ó 4 minutos hasta que se derrita a velocidad 2 a unos 70º.
Añadir el chocolate negro y a 40º un minuto y medio a velocidad progresiva 5-6-7-9. Después el chocolate con leche a 40º un minuto y medio a velocidad progresiva 5-6-7-9.
Poner la mariposa y añadir el arroz inflado a velocidad 1 y sin temperatura.

TURRON DE JIJONA



INGREDIENTES:

1 Kg de almendra tostada
400 g de azúcar
Papel kraft
Servilletas de papel

ELABORACIÓN:

Tostar las almendras en el horno, entre 8 y 10 minutos.

Ir dándoles vueltas y cuando estén doradas sacar.

Pulverizar el azúcar en el Thermomix y reservar. No es conveniente hacer de una vez más de 200 g.
Reservar en un lebrillo o aguamanil.

Picar las almendras (lo más pequeño posible) haciendo casi una pasta e ir añadiendo al lebrillo. Cuando esté todo triturado y un poco mezclado se va añadiendo en 2 ó 3 veces, para que se ligue bien, en el thermomix unos 30 segundos a velocidad 5-7-9 cada vez.

Envasar en cajitas forradas por dentro con papel KRAFT, para que la cajita de madera pueda ir chupando el aceite, además se pueden poner unas cuantas servilletas de papel entre caja y caja para que vaya absorbiendo el exceso. Se hace unas tres semanas antes de Navidad para que vaya secando.





TURRÓN DE YEMA



INGREDIENTES:

250 g de almendras crudas y peladas
2 cubiletes de azúcar
3 yemas + 1 clara
La piel de 1/2 limón

ELABORACION:

Con el vaso del Thermomix bien seco, poner las almendras y triturar pasando progresivamente por todas las velocidades hasta la máxima. Sacar y reservar.

Sin lavar el vaso poner el azúcar y glasear durante 30 segundos, velocidad 5-7-9. A velocidad 8 echar por el bocal la piel del limón.

Limpiar bien las paredes del vaso con la espátula, añadir las yemas y la clara.

Programar 2 minutos, 70º, velocidad 5.

Cuando termine el tiempo, programar velocidad 4, e ir echando por el bocal la almendra triturada poco a poco.

Echar la mezcla en un molde forrado con papel transparente y tapar con el mismo papel.

Cuando se haya enfriado, recortar un trozo de cartón con la forma del molde y ponerlo encima del turrón. Colocar algo de peso encima del cartón mantener así durante 2 días.

Cuatro días después pintar la superficie con huevo batido y meter al horno precalentado (solo gratinador), 1 minuto más o menos para tostarlo.



YEMAS



INGREDIENTES:

12 yemas de huevo
200 g de azúcar
Azúcar normal o molida para el rebozado

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las yemas de huevo y el azúcar, y programar 5 minutos, temperatura 100º y velocidad 6.

Antes de terminar el tiempo (aproximadamente, cuando falte un minuto y medio), aumentar la velocidad a 8 para que termine de cuajar.

Hay que tener un poco de cuidado, pues se pega ligeramente al vaso.

Volcar en un cuenco, dejar enfriar, y hacer bolitas con la pasta preparada, pasándolos por el azúcar glas o granulada.

Servir frías y en cápsulas de papel.

YOGURT BISCUITÉ



INGREDIENTES:

1 litro de leche entera
1 yogur natural
200 gr de galletas o bizcochitos duros
5 a 7 cucharadas de café de azúcar moreno

ELABORACIÓN:

Meter los bizcochitos o galletas en el vaso del Thermomix y triturar hasta que queden en harina.

Añadir el azúcar moreno y triturar un poco más.

Añadir la leche y el yogur, y batir unos segundos hasta que quede todo bien mezclado.

Poner la mezcla en los vasitos de la yogurtera y dejar durante 10 horas.

Poner los vasitos en la nevera y consumir como mínimo pasadas 4 horas.

YOGURT CASERO CON PERAS Y MIEL



INGREDIENTES:

4 peras
3 cucharadas de miel
1 litro de leche entera
40 g de leche en polvo
1 yogur natural

ELABORACIÓN:

Pelar las peras y partirlas en trocitos pequeños.

En una olla, caramelizar las peras en la miel, dejar enfriar y distribuir esta compota dentro de los vasitos de la yogurtera.

Mezclar la leche con el yogur natural y la leche en polvo unos segundos en el Thermomix, a velocidad 3.

Llenar los vasitos con esta mezcla, y ponerlos en la yogurtera.

Dejar que los yogures se hagan dentro de la yogurtera aproximadamente durante 10 horas.

Retirar los vasitos de la yogurtera y llevarlos a la nevera por lo menos 4 horas antes de tomarlos.

YOGURT CON BIFIDUS

INGREDIENTES:



1,400 l de leche (entera o desnatada)
5 cucharadas de leche en polvo desnatada
4 cucharaditas de bífidus o lactobacillus (comprado en casas de dietética o herbolarios)
100 g de leche condensada (opcional)
1 yogur natural (preparado con anterioridad, o comprado)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso (menos el yogur) y programar 4 minutos, temperatura 80º, velocidad 4.

Cuando falten 15 segundos, agregar el yogur.

Tapar el Thermomix toda la noche y a la mañana siguiente apartar 125 g de este yogur para hacer la siguiente tanda.

Meter en la nevera.

YOGURT CREMOSO

INGREDIENTES:



1 l de leche
1 yogur natural
Azúcar o edulcorante al gusto, o edulcorante
100 g de leche desnatada en polvo
Cuajo líquido

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix todos los ingredientes, excepto el yogur. Mezclar 10 segundos en velocidad 4, y programar 3 minutos, temperatura 80º, velocidad 2 ½.

Acabado el tiempo, añadir el yogur y mezclar unos segundos en velocidad 3.

Verter 2 gotas de cuajo en cada vasito, y llenarlos con la mezcla anterior.

YOGUR DE CHOCOLATE BLANCO Y LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES:



600 g de leche
1 tableta pequeña de chocolate blanco
4 cucharadas de leche condensada
2 laminas pequeñas de gelatina neutra
1 sobre de cuajada

ELABORACIÓN:

Poner el chocolate en el vaso y triturar con unos golpes de turbo, añadir la leche, la leche condensada y el sobre de cuajada, programar 8 minutos temperatura 100º velocidad 3.

Cuando alcance los 60º ponemos las láminas de gelatina partidas en pedazos sin parar la maquina por el cubilete, cuando termine, tapar muy bien con el cubilete y triturar del todo en velocidad progresiva 5-7-10.

YOGURT DE FRUTOS DEL BOSQUE

INGREDIENTES:



1 litro de leche entera
1 yogurt natural de vaso de cristal
150 g de frutas del bosque (congeladas o frescas)
6 cucharadas de azúcar
2 cucharadas bien colmadas de leche en polvo

ELABORACIÓN:

Poner la leche en el vaso y calentar a 60º.

En un bol que pueda meterse en el microondas, poner los frutos del bosque (bien escurridos si son congelados), con 2 cucharadas de azúcar, para reblandecerlas un poco, un minuto más o menos. Machacar con un tenedor, de esta forma quedarán trocitos en el yogur.

Poner el yogur natural en el vaso junto con el azúcar, la leche en polvo y las frutas machacadas, mezclar un poco a velocidad 3, y tapar el Thermomix con una mantita o paño. Dejar reposar así durante 8 horas.

Poner el yogur en vasitos, procurando que todos los vasos contengan los frutos, pues tienen tendencia a quedarse en el fondo del vaso. Tapar con papel film y guardar en el frigorífico al menos 6 horas antes de comerlos.

Se pueden poner en yogurtera una vez mezclado todo, y hace el mismo efecto que con el Thermomix tapado.

YOGURT DE GALLETAS DE NATA

INGREDIENTES:



Medio paquete de galletas de nata
1 l de leche
50 g de azúcar
1 sobre de cuajada.

ELABORACIÓN:

Picar finamente las galletas en el Thermomix.

Introducir el resto de ingredientes, y programar 6 minutos a 90º, velocidad 5. Repartir en los vasitos de yogur y dejar enfriar.

YOGURT DE SOJA DE SABORES

INGREDIENTES:



3/4 l de leche de soja
1 yogur natural
Vainilla liquida
Sirope de fresa
Sirope de caramelo
Sirope de chocolate
3 cucharadas soperas de leche en polvo
4 cucharadas soperas de azúcar (o su equivalente en edulcorante)

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix la leche, el yogur, la leche en polvo y el azúcar, y programar 20 segundos a velocidad 5.

Repartir el preparado en los vasos de la yogurtera y en cada vaso añadir 2 cucharaditas del sirope que se prefiera.

Tapar la yogurtera y dejar 8-12 horas.

Pasado el tiempo, tapar, meter en el frigorífico, y listos para tomar.

YOGURT DE TURRÓN DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

1 l de leche
1 yogur de chocolate o natural
Media tableta de turrón de chocolate
50 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix el turrón y pulverizar con el botón Turbo.

Agregar la leche, el azúcar y el yogur y batir 15 segundos a velocidad 4.

Posteriormente, poner cinco minutos a 90º velocidad 4.

Repartir en vasitos e introducir en la yogurtera durante 8 ó 10 horas. Refrigerar en el frigorífico.



YOGUR FALSO

INGREDIENTES:



300 g de leche
25 g de azúcar
40 g gelatina sabor al gusto
220 g de queso fresco batido

ELABORACIÓN:

Poner la leche y el azúcar en el vaso. Programar 4 minutos, temperatura 90º, velocidad 2 ½.

Abrir la tapa y echar la gelatina alrededor de las cuchillas, mezclar 30 segundos, velocidad 3.

Añadir el queso fresco batido y mezclar 30 segundos o un poquito más a velocidad 3 ½.

Verter la mezcla en vasitos individuales. Dejar que temple y meter en la nevera hasta el día siguiente.



YOGUR GRIEGO



INGREDIENTES
(para 1 litro de yogur):

1 litro de leche
100 g de leche en polvo
1 yogur griego
3 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la leche líquida y la leche en polvo. Programar 2 minutos, temperatura 50º, velocidad 1. La temperatura no debe llegar a los 50º, dejar que parpadee en los 50º, pero sin que la luz quede fija en esa temperatura). Añadir el yogur griego y el azúcar y remover unos segundos a velocidad 4.

Se puede dejar la mezcla dentro del Thermomix tapándola bien con paños de cocina, manteniéndola así durante 8 horas.

Hay otro método que consiste en echar la mezcla del yogur en un recipiente hermético de plástico, del tamaño adecuado para introducirlo en el vaso del Thermomix. Calentar algo menos de un litro de agua durante 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuando el agua esté caliente introducir en el vaso el recipiente de plástico y tapar. Poner el cubilete y arropar el Thermomix con muchos paños de cocina. Mantener así durante 8 horas y luego meter el yogur ya cuajado en la nevera, donde terminará de cuajar.

TARTAS

Definición:

La tarta también recibe el nombre de pastel, torta, bizcocho o bizcochuelo. Una tarta es un tipo de alimento generalmente dulce y que a menudo es cocido al horno y después rellenado con capas de algún tipo de dulce cremoso o untuoso. Las tartas combinan normalmente un cierto tipo de subproducto del trigo, un agente edulcorante (normalmente azúcar), un agente astringente (generalmente huevo, aunque el gluten o el almidón también son utilizados a menudo por los vegetarianos), grasa (generalmente mantequilla o margarina (se podría sustituir por un puré de fruta para evitar usar grasa), un líquido (leche, agua o zumo de fruta), sabores y de una forma de levadura química.

Su origen

La tarta es en nuestra cultura occidental el símbolo dulce y redondo de la felicidad y la fertilidad."
La palabra tarta proviene del francés tarte, probablemente variante de tourte (siglo XIII), y a su vez procedente del latín vulgar torta, elipsis de torta panis o pan redondo.

Tipos de Tartas
Las Tartas nupciales
Dejando a un lado las definiciones y origen etimológico de la palabra, lo cierto es que la tarta es en la actual cultura occidental el símbolo de la felicidad y la fertilidad. De hecho, la tarta nupcial de nuestras bodas es un vestigio de una tradición de los tiempos de la antigua Roma que consistía en romper un pan sobre la cabeza de la novia a modo de símbolo y deseo de fertilidad. Las migas que se desprendían de este pan eran recogidas de inmediato por los invitados comiéndoselas sin mayor dilación.

Como comentan en las webs de bodas, esta tradición estuvo vigente hasta alrededor del siglo XVII de nuestra era. Por aquel entonces surgió en Inglaterra una variación por la que, en lugar de pan, se empezaron a utilizar pequeñas tartas que no eran dulces. En un principio se trataban de sencillas elaboraciones a base de agua, sal y harina, pero a las que con el tiempo se les fueron añadiendo nuevos ingredientes como frutas, frutos secos, etc. Un buen número de estas tartas, se situaban apiladas y la costumbre indicaba que la pareja de recién casados debía besarse sobre ellas tras la boda, algo que acababa con el derrumbe casi inevitable de la torre de tartas.

Para evitar este pequeño inconveniente, un cocinero francés ideo una nueva tarta durante el reinado de Carlos II. Se trataba de una tarta de varios pisos hecha a base de bizcocho. Con el paso del tiempo se fue elaborando cada vez más la tarta con nuevos y sucesivos añadidos: azúcar glasé, cremas diversas, flores, decoraciones, etc.

A partir de la tradición "clásica" de la tarta nupcial, con el paso de los años han surgido multitud de variantes, algunas francamente curiosas. En ocasiones alguno de los pisos de la tarta está hueco y puede contener alguna sorpresa como por ejemplo palomas. También existía la costumbre de esconder un anillo en alguno de los pisos de la tarta nupcial La tradición decía que la felicidad recaería en aquel invitado que lo encontrara. Una de las más curiosas, quizá, es aquella por la que se reservaba el piso superior de la tarta para el día del bautismo del primer hijo. En este caso las tartas debían ser elaboradas para que pudieran conservarse durante, como mínimo, un año. El uso abundante de licor estaba recomendado.

Las Tartas de cumpleaños

La costumbre de festejar los aniversarios con una tarta es también más antigua de lo que podría pensarse. El origen del pastel de cumpleaños se remonta a una primitiva tradición griega, durante siglos relegada al olvido. Los griegos la tomaron de los egipcios, quienes ya celebraban en los cumpleaños de los hombres el hábito de festejar el cumpleaños, y de los persas la idea de incluir una tarta dulce en la celebración.
Se prenden las velitas. Durante el siglo XII, en las parroquias de Europa empezaron a registrarse las fechas de nacimiento de mujeres y niños y las familias empezaron a festejar los cumpleaños de todos sus miembros. Fue en ese momento cuando la tarta de cumpleaños hizo su reaparición triunfal, esta vez coronada con las velitas encendidas.

¿Interesante verdad? Pues prepárate a ver las múltiples variedades de recetas de nuestros foreros.









BIENENSTICH

INGREDIENTES:



Para la masa:
130 g de Quark
½ cubilete de leche
1 huevo
300 g de harina
1 sobre de levadura en polvo
100 g de azúcar
½ cubilete de aceite
Decoración:
200g de almendras laminadas
50g de azúcar
1 sobre de azúcar vainillado
100g de mantequilla
2 cucharadas de mermelada de albaricoque
Relleno:
4 hojas de gelatina o 1 sobre de gelatina en polvo incoloro
2 cubiletes de nata para montar
½ l de leche
100 g de azúcar
1 sobre de natilla (sabor vainilla)

ELABORACIÓN:

Masa:
Poner todos los ingredientes en el vaso, programar 15 segundos a velocidad 5 hasta que se quede una masa uniforme y flexible.

Meter en un molde desmontable de 26 cm, o un molde de silicona.

Decoración:
Poner el azúcar, azúcar de vainilla, mermelada, y mantequilla en el vaso y calentarlo durante 3 minutos, temperatura 40º, velocidad 3. Pasar a un recipiente para mezclarlo con las almendras laminadas (ojo, hay que mezclar, no batir).

Extender esta mezcla de manera uniforme sobre la masa y cocerlo en el horno a 175º durante 30 minutos aproximadamente.

Dejar enfriar, y cortar por la mitad, de forma que se queden dos bases redondas.

Para hacerlo con mayor facilidad, en vez de cortar con un cuchillo, atar un hilo de cocer alrededor del pastel. Según se va atando más y más, se van partiendo las bases, y quedan más iguales.

Relleno:
Dejar la gelatina ablandarse en algo de agua.

Poner la mariposa. Montar la nata en velocidad 2, hasta que quedar una crema "fija", consistente, y apartarla.

Meter la leche, el azúcar, y natillas en polvo en el vaso, y programar 6 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Un minuto antes de terminar, pasar a velocidad 3, y añadir la gelatina por la abertura de la tapa.

Pasar las natillas a otro recipiente, y dejar enfriar en baño de agua fría. Remover de vez en cuando, para que no se forme una película.

Mezclar con mucho cuidado la natilla fría con la nata montada.

Repartir la mezcla entre las dos bases, de manera uniforme.

Consejo: La parte superior está formada por una capa de almendras crocantes, lo que hace muy difícil cortar el pastel. Para poder hacerlo, cortar la parte superior en trozos del tamaño deseado antes de colocarla encima de la tarta.

BIZCOCHO RELLENO DE NATA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:



6 huevos
6 cucharadas de azúcar
6 cucharadas de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
Mantequilla para engrasar el molde
Baño de chocolate:
1 pocillo de agua
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de mantequilla
6 a 8 onzas de chocolate

ELABORACIÓN:

Batir las claras en el vaso con un poco de sal durante 5 minutos con la mariposa a velocidad 3 ½.

Sacar las claras a un bol e incorporar el azúcar de forma envolvente poco a poco para que no se bajen. Después echar las yemas de una en una y por último la harina tamizada con la levadura.
Poner en el molde engrasado y enharinado a 160º aproximadamente de 20 a 30 minutos.
Mientras se prepara ½ vasito de agua con un poco de vino y azúcar y se calienta para emborrachar el bizcocho.
Cuando esté el bizcocho, sacar y dividir en dos partes horizontalmente. Emborrachar con el preparado anterior.
Montar ½ litro de nata y rellenar el bizcocho.
Poner todos los ingredientes del baño de chocolate en un cazo al calor hasta que se deshaga y echar por encima del bizcocho.

BOMBA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Para el bizcocho blanco:
2 huevos
50g de azúcar
50g de harina
1/2 sobre de levadura
Para el bizcocho de chocolate:
2 huevos
50g de azúcar
35g de harina
30 g de chocolate en polvo a la taza
1/2 sobre de levadura
Para la mousse:
200g de nata para montar
150 g de chocolate para postres
2 claras
50 g de leche
4 hojas gelatina
25 g de azúcar



ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º. Con la mariposa, montar los huevos del bizcocho blanco con el azúcar 4 minutos, temperatura 37º, velocidad 3 1/2. Programar de nuevo, 3 minutos, sin temperatura, velocidad 3 1/2.

Añadir la harina y la levadura, remover a velocidad 2 1/2 y terminar de envolver con la espátula.

Verter la mezcla sobre la bandeja de horno forrada con papel de hornear, extenderla hasta que quede fina y hornear 10 ó 11 minutos.

Sacar y voltear sobre una rejilla. Retirar el papel y dejar enfriar.

Mientras se hornea éste, preparar el de chocolate del mismo modo pero añadiendo el chocolate con la harina y la levadura.

Una vez que estén los bizcochos fríos, con ayuda de un corta pizza, recortar en tiras del mismo tamaño.

Sobre papel de horno, ir entrelazando tiras de un color y de otro, formando como un enrejado.

Una vez hecho el enrejado, forrar con film transparente una ensaladera pequeña, un bol mediano, un molde de pírex... Colocar el enrejado dentro y dejarlo cubierto. Si falta algún trocillo por cubrir en el borde, se hará con restos de tiras, como formando un puzle.

Derretir el chocolate al baño maría o en el microondas, dentro de un bol a taquitos, en dos tandas, para evitar que se queme.

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar los 50 g restantes de leche en el Thermomix, programando 3 minutos a 100º. Echar la gelatina hidratada y remover de 30 segundos a un minuto, velocidad 2 para disolverla bien.

Añadir el chocolate derretido y remover a velocidad 3 durante 1 minuto. Sacar y reservar en un bol para que se vaya enfriando.

Montar nata y las claras con 25 g de azúcar.

Unir la crema de chocolate con la nata y las claras. Verter la mousse sobre el molde que teníamos reservado. Cubrir con los restos de bizcocho de los laterales o trozos que nos hayan sobrado y meter en el congelador o nevera durante unas seis horas.

Una vez cuajada, darle la vuelta sobre la bandeja donde se vaya a servir, retirar el film y adornar al gusto, con nata montada, trufa, lacasitos...hay que utilizar algo que tape los bordes.



BRAZO DE CHOCOLATE BLANCO LIMÓN Y QUESO

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:
3 huevos
100 g de harina
100 g de azúcar
4 cucharadas de leche evaporada
1/2 sobre de royal



Para el relleno:
150 g de chocolate con sabor a limón (o en su defecto chocolate blanco y unas gotas de esencia de limón)
unas gotas de esencia de limón
250 g de leche
200 g de leche evaporada
1 sobre de cuajada
1 tarrina de queso de untar

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 170º.

Poner en el vaso con la mariposa los huevos y el azúcar y batir 5 minutos, 37º velocidad 3. Añadir la crema y batir unos segundos a la misma velocidad. Echar la harina y la levadura tamizadas y mezclar 20 segundos a velocidad 3.

Extender sobre la bandeja del horno cubierta con papel parafinado y cocer unos 10 ó 15 minutos. Cuando esté colocar sobre un paño limpio, enrollar en caliente y dejar que enfríe así.

Para el relleno poner en el vaso todos los ingredientes menos el queso y programar 8 minutos, 90º, velocidad 5. Apartar una tacita para la cobertura y el resto dejar enfriar un poco, cuando haya cogido algo de cuerpo añadir el queso y mezclar bien con las varillas. Rellenar con esta mezcla el brazo ya frío y napar con lo que habíamos apartado.

Dejar enfriar muy bien antes de servir

BRAZO DE GITANO



INGREDIENTES:

5 huevos
5 cucharadas de azúcar (100 g)
5 cucharadas de harina (100 g)
1 sobre de levadura royal

ELABORACIÓN:

Poner el horno en funcionamiento a la temperatura máxima, calor arriba y abajo.

Untar la bandeja del horno con mantequilla y después echar harina. Quitar el sobrante de la harina (esto se hace para que no se pegue).

Poner la mariposa en el Thermomix. Echar las claras de los 5 huevos y montar a velocidad 3 y ½ durante 5 minutos aproximadamente. Mirar por el bocal para ver si se van montando.

Antes de que termine de montarse (cuando quede 1 minuto y medio más o menos ir echando el azúcar, la harina, el sobre de levadura y 3 yemas en este orden.

Cuando haya terminado, echar en la bandeja del horno, que ya estará preparada y meterlo en el horno ya calentado, unos 6 minutos más o menos.

Sacar del horno y cubrir con un paño húmedo durante 5 minutos.

Después sacar de la bandeja y poner la parte más fea para arriba.

Ahora hacer la nata.
Poner la mariposa a velocidad 3 1/2 e ir mirando por el bocal. Cuando esté casi hecha, echar azúcar glass.
Ir echando con una cuchara un poco de jugo de piña para que quedé más jugoso.
Rellenar y enrollar.

BRAZO DE GITANO BICOLOR

INGREDIENTES:



3 huevos
100 g azúcar
100 g harina
1 cucharadita de café de levadura Royal
2 cucharadas de cacao en polvo
Crema pastelera para el relleno

ELABORACIÓN:

Batir los huevos con el azúcar 4 minutos a 40º velocidad 2 con la mariposa puesta. Después dejar 3 minutos más sin temperatura.

Mezclar la harina con la levadura, tamizar y mezclar con cuidado, unos 4 segundos a velocidad 3 serán suficientes. Acabar de mezclar con la espátula. Hasta ahora es la masa del bizcocho genovés, nada complicado.

Cubrir una bandeja con papel de horno. Importante: no engrasar.

Pesar la masa y la separar en dos partes. A una, añadir un par de cucharadas de cacao en polvo (se puede echar más) y mezclar con cuidado con la espátula.

Llenar la manga pastelera con la masa blanca y hacer unas tiras en el papel del horno dejando un espacio más o menos igual entre tira y tira.

Repetir la operación con la masa de chocolate en los huecos sobrantes.

Con un picho de madera o un palillo hacer unas líneas en la dirección contraria a las tiras de masa. Una hacia arriba y la siguiente hacia abajo. En la siguiente foto se ve cómo.

Colocar encima otro papel de horno con cuidado y presionar ligeramente para quitar las posibles burbujas de aire. Ahora con ayuda de otra bandeja dar la vuelta de manera que el dibujo marcado quedará en la parte de abajo. Esta es la parte que quedará a la vista después de enrollar.

Hornear 8 minutos a 160 º a media altura. Es importante no pasarse con el horno pues si se reseca se rompería al enrollar. Sacar del horno.

Ahora hay que ir un poco deprisa antes de que se enfríe. Quitar el papel superior, girar y quitar el otro papel. Dar de nuevo la vuelta y enrollar en caliente (con cuidado). Se puede usar un trapo un poco húmedo, pero si se hace enseguida, con el mismo papel por el revés también sirve.

Dejar enfriar y rellenar con lo que se quiera. Se podría rellenar con crema pastelera, nata, trufa, mousse de turrón…

Cortar los bordes y dejar enfriar en la nevera unas horas.











BRAZO DE GITANO CAPUCHINO

INGREDIENTES:



Bizcocho de plancha:
4 huevos
120 g de azúcar
100 g de harina
30 g de cacao puro
1 cucharadita de café soluble
Almíbar de naranja:
150 ml de agua
100 gr de azúcar
El zumo de media naranja
Un chupito de coñac
Relleno de capuchino:
200 ml de leche muy fría
2 cucharadas de capuchino en polvo
1 sobre de chantilly

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200º.

Preparar la bandeja de horno, forrar con papel especial ligeramente engrasado.

Poner en el vaso del Thermomix los huevos y el azúcar. Colocar la mariposa. Programar 6 minutos, 37º y velocidad 3. Añadir la cucharadita de café. Programar 6 minutos a velocidad 3, pero sin temperatura.

Mezclar la harina con el cacao y tamizarlo dentro del vaso. Mezclar durante 10 segundos en Velocidad 2. Sacar la mariposa y terminar con la espátula.

Volcar inmediatamente en la bandeja de horno, extender y nivelar lo máximo posible pero con mucho cuidado y hornear. El tiempo de horno es orientativo, entre 7 y 10 minutos.

Sacar, volcar sobre un paño húmedo, enrollar y dejar enfriar.

Preparar el almíbar para calar:

Mezclar el azúcar con el agua, el coñac y el zumo de media naranja, programar 7 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2.

Preparar el relleno:

Mezclar el chantilly con 200 ml de leche casi helada y dos cucharadas de capuchino. Batirlo unos segundos Velocidad 5.

Una vez frio el bizcocho, desenrollar y mojar bien con el almíbar.

Recortar un poco por las orillas y rellenar.

Volver a enrollar con cuidado y colocar en la bandeja de servir.

Espolvorear con cacao puro.

Dejar reposar en la nevera.

BRAZO DE GITANO MOKA EXPRESS

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:
4 huevos
130 g de azúcar
170 g de harina
2 cucharaditas de levadura química en polvo
Una pizca de sal





Para el relleno:
400 ml de nata para montar
4 sobres de café instantáneo
70 g de azúcar

Para el almíbar:
50 g de café
50 ml de whisky
100 g de azúcar

Para la decoración:
150 g de azúcar glas
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Comenzar moliendo el azúcar 30 segundos a velocidad 9. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso, colocar la mariposa, echar los 4 huevos y montar 2 minutos, 40º, velocidad 3 y posteriormente, el mismo tiempo sin temperatura. Agregar la harina, la levadura, la sal y mover 8 segundos, velocidad 3. Poner en bandeja de horno con papel y bien extendido unos 10 minutos a 180º.

Lavar el vaso, colocar la mariposa e introducir la nata, el café y el azúcar y programar 30 segundos a velocidad 2, después pasar a velocidad 3 hasta que monte y apartar en la nevera. Lavar el vaso, poner el café, el whisky y el azúcar 4 minutos, 100º, velocidad 4. Mojar el bizcocho con esta mezcla y dejar enfriar. Una vez frío, rellenar con la nata e ir envolviéndolo para formar el brazo. Añadir azúcar glas y formar hilos por encima con el caramelo. Deja enfriar.

BRAZO DE SAN VALENTIN

INGREDIENTES:



Para la plancha de bizcocho:
4 huevos
130 g de azúcar
170 g de harina
2 cucharaditas de levadura de repostería
Un pellizco de sal
Para el relleno:
Fresas
Nata para montar
Azúcar
Para el jarabe:
50 g de moscatel
3 cucharadas de agua
50 g de azúcar
Para la cobertura de yema:
4 yemas de huevo
100 g de azúcar
2-3 cucharadas de agua

ELABORACIÓN:

Para el bizcocho:
Poner la mariposa en las cuchillas, verter los huevos y el azúcar. Programar 2 minutos 40º, velocidad 4.

Batir otros 2 minutos sin temperatura a la misma velocidad.

Incorporar la harina y la levadura junto con la sal. Programar 5 segundos, velocidad 3.

Echar esta mezcla en la bandeja del horno forrada con papel de hornear.

Dejarla bien extendida, uniforme y lisa. Introducirla en el horno precalentado a 180º durante 10 ó 15 minutos.

Desmoldar sobre un paño húmedo. Enrollarlo y dejarlo enfriar.

Para el jarabe:

Poner en el vaso los ingredientes. Programar 3 minutos, 100º, velocidad 4. Reservar.

Para el relleno:

Montar la nata con el azúcar y el estabilizante mezclados. Cortar en trozos las fresas y mezclar con cuidado. Dejar en la nevera.

Para la cobertura:

Hacer un almíbar fino con el agua y el azúcar. Retirar del fuego y añadirle con cuidado una yema. Revolver bien. Poner otra vez al fuego (bajo) y verter las yemas una a una sin dejar de remover. Dejar cocer unos minutos removiendo todo el tiempo y sin que llegue a hervir. Retirar del fuego.

Montaje:

Desenrollar el bizcocho. Pincelar con el jarabe, rellenar a los pocos y doblar. Dejar reposar con el pliegue hacia abajo. Meter en la nevera. Cuando tengamos la yema hecha, y con ayuda de un pincel, proceder a cubrir todo el brazo.

Adornar con nata, merengue, fresas, etc.

Refrigerar.





BRAZO GITANO CON MOUSSE DE NUECES

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:
240 g de azúcar
8 huevos
120 g de harina
Una pizca de sal





Para el baño del bizcocho:
1 cubilete de ron moreno
1 cubilete de agua
1 cubilete de azúcar
Para la mousse de nueces:
2,5 cubiletes de leche
2 yemas de huevo
50 g de azúcar
80 g de nueces peladas
250 ml de nata
4 hojas de gelatina
Para la cobertura de chocolate:
250 g de chocolate de cobertura negro
2 cubiletes de nata
20 g de mantequilla
Para decorar:
Chocolate blanco
Nata montada
Nueces enteras

ELABORACION:

Para el bizcocho:
Precalentar el horno a 180º. Poner la mariposa sobre las cuchillas. Añadir los huevos y el azúcar y programar 5 minutos a 37º, velocidad 3. Quitar la temperatura y montar otros 5 minutos a la misma velocidad.

Quitar la mariposa e incorporar la harina con la sal, poco a poco, usar la espátula y remover suavemente para que no se baje.

Verter formando una capa fina sobre una bandeja de horno cubierta de papel de horno engrasado y hornear a 180º unos 10 minutos.
Desmoldar caliente sobre otro papel de horno y enrollar sobre sí mismo. Dejar enfriar.

Para la mousse de nueces:

Poner en el vaso 50 g de nueces con la leche y triturar 1 minuto, velocidad 5. Añadir las yemas y el azúcar y programar 8 minutos a 90º, velocidad 3. En el último minuto añadir la gelatina previamente remojada en agua fría y escurrida.

Pasar por un colador y reservar 24 horas en frío antes de rellenar el bizcocho con ella.

Lavar el vaso con agua fría y poner la mariposa. Añadir la nata muy fría y montar a velocidad 3 1/2 unos segundos, vigilar que no se corte. Mezclar con la crema de nueces en un bol y añadir 30 g de nueces troceadas grandes. Meter en el frigorífico para que coja cuerpo.

Para la cobertura y el relleno:

Mezclar 1 cubilete de agua con otro de azúcar y otro de ron moreno.
Desenrollar el bizcocho y mojar bien con esta mezcla.

Extender la mousse sobre el bizcocho y enrollar de nuevo con cuidado.

Poner la nata con la mantequilla en el vaso y programar 4 minutos a 80º, velocidad 1. Añadir el chocolate negro en trozos poco a poco. Cuando esté disuelto aumentar a velocidad 3 unos segundos. Verter esta mezcla sobre el brazo gitano y decorar con chocolate blanco derretido, nata y nueces enteras.

BRAZO GITANO DE TRUFA

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
4 huevos,
130 g de azúcar
170 g de harina,
Un pellizco de sal,
2 cucharadas de levadura.

ELABORACION:

Poner en el vaso los huevos y el azúcar, 2 minutos a 37º velocidad. 3 ½.

Pasados estos 2 minutos, programar 2 minutos más, pero esta vez sin temperatura y a la misma velocidad, para que esponje.

Añadir la harina, la levadura y la sal y mezclar unos 5 segundos a velocidad 3 y ½.

Extender bien en una bandeja de horno previamente forrada con papel de plata, no dejando más grosor de 1/2 centímetro.

Meter al horno unos 15 minutos a 180º (previamente calentado)

Sacar de la bandeja, que sale muy fácilmente

Preparar un paño muy limpio sobre una superficie plana y humedecer.

Poner la plancha de bizcocho sobre él.

Recortar los bordes para que luego quede más uniforme (con un cortapizzas se hace muy bien).

Una vez listo, enrollar con el paño y dejar enfriar.
Mientras se enfría, preparar el relleno.

Montar nata con azúcar. Una vez montado, añadir cacao valor.

Desenrollar la plancha de bizcocho y cubrir con la trufa:

Volver a enrollar. Y ahora a decorar al gusto!!

BRAZO DE GITANO RELLENO DE CREMA

INGREDIENTES:



6 huevos
150 g de azúcar
180 g de harina
Un pellizco de sal
Azúcar glas para la decoración

Para el almíbar:
50 g de ron
3 cucharadas de agua
50 g de azúcar



Para el relleno:
150 g de azúcar
1 cáscara de limón
750 g de leche
4 huevos
15 de harina de maíz
50 g de ron
50 g de pasas maceradas en el ron

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Separar las claras de las yemas.
Colocar la mariposa en las cuchillas. Echar las claras con la sal y montarlas unos 7 u 8 minutos, velocidad 3 y ½. Reservar.

Añadir las yemas y el azúcar en el vaso y programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 1 y 1/2.

Incorporar la harina y mezclar 6 segundos en velocidad 2 y 1/2.

Verter esta mezcla sobre las claras montadas y unir todo delicadamente con movimientos envolventes, para que no se bajen.

A continuación, verter esta mezcla en la bandeja del horno, con papel vegetal previamente engrasado, teniendo cuidado de que quede bien extendida con una altura máxima de 1/2 cm.

Introducir en el horno, durante 8 ó 10 minutos aproximadamente. Desmoldar sobre papel de horno o papel de aluminio, espolvoreado con azúcar glas. Enrollar y dejar enfriar.

Mientras tanto, poner los ingredientes del almíbar en el vaso y programar 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 3. Verter en un cuenco y reservar.

Para preparar el relleno, con el vaso muy seco, pulverizar el azúcar durante 20 segundos en velocidad 9. Añadir las pieles y programar 1 minuto, velocidad 9.

Agregar el resto de los ingredientes, excepto el ron, y programar 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 4. Cuando falten 30 segundos para que termine, añadir el ron con las pasas a través del bocal. Sacar a un recipiente y dejar enfriar.

Por último, desenrollar el bizcocho y pincelarlo con el almíbar. Extender la crema sobre el bizcocho, enrollarlo de nuevo, espolvorear con azúcar glas y adornar al gusto.

BROWNIE LIGERO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Para la mousse:



5 yemas de huevo
2 claras de huevo
120 g de azúcar
250 g de nata montada
220 g de chocolate
50 g de mantequilla
2 hojas de gelatina

Para el brownie:

130 g de mantequilla
100 g de chocolate
150 g de harina
100 g de nueces partidas
150 g de azúcar
4 huevos
1 cucharadita de azúcar vainillado
1 sobre levadura

ELABORACIÓN:

Brownie:

Precalentar el horno a 180º.

Derretir el chocolate y la mantequilla 5 minutos, 80º y velocidad 1. Sacar y reservar.

Poner la mariposa y montar los huevos, el azúcar y el azúcar vainillado, 3 minutos a velocidad 4. Añadir la harina y la levadura mezclando 10 segundos a velocidad 3. Incorporar el chocolate y mezclar 20 segundos a velocidad 3. Por último agregar las nueces y mezclar 10 segundos a velocidad 2.

Verter la masa en un molde o tartera, llenando sólo hasta la mitad. Hornear a 180º unos 15-20 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Mousse:
Poner en remojo la gelatina.

Poner la mariposa y montar las yemas, las claras y el azúcar, 6 minutos, 70º y velocidad 3 1/2. Luego 5 minutos a velocidad 3 (sin temperatura). Retirar y reservar.

Calentar el chocolate con la mantequilla 4 minutos a 80º y velocidad 2. Añadir la gelatina escurrida y dejar otros 3 minutos a la misma velocidad y sin temperatura.

Agregar la mezcla de huevos y azúcar, mezclar 10 segundos a velocidad 3. Incorporar la nata montada y programar 20 segundos a velocidad 1.

Verter esta mousse sobre el brownie bien frio y dejar enfriar 3 horas mínimo.

Decorar con un poco de chocolate fundido o unas frutas.

CHARLOTTE DE LIMÓN Y FRESA

INGREDIENTES:



1 paquete de bizcochos
1 plancha de bizcocho genovés rosa
1 mouse de limón
Cerezas
Fresas
1 cinta de color
Para la plancha de bizcocho rosa:
120 g de azúcar
4 huevos
120 g de harina
1 pizca de sal
20 gotas de colorante rojo
Para la mousse de limón:
400 g de leche condensada
4 yogures naturales
El zumo de 2 limones

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Poner los huevos en el vaso junto con el azúcar y batir durante 6 minutos, a 37º, velocidad 3 ½.

Terminado el tiempo, volver a batir otros 6 minutos, en velocidad 3 ½ pero ahora sin temperatura. A medio tiempo, echar el colorante despacito por el bocal y seguir batiendo.

Añadir la harina y la pizca de sal y mezclar durante 10 segundos en velocidad 2 ½.

Hornear en un molde rectangular engrasado durante 10 minutos en horno precalentado a 180º.

Poner todos los ingredientes de la mousse en el vaso y mezclar durante 20 segundos en velocidad 3.

Preparar la plancha de bizcocho genovés rosa y cortarlo en dos círculos.

Con un aro regulable, poner sobre el plato donde se va a servir una de las base de bizcocho y en todo su alrededor una capa de bizcochos.

Para que se equilibren mejor si no son totalmente rectos por abajo, dar un corte con un cuchillo.

Echar por encima las fresas cortadas en trozos pequeños y por encima de las fresas un poco de mousse de limón.

Poner la otra plancha de bizcocho rosa y volver a poner más fresas y un poco más de mousse de limón.

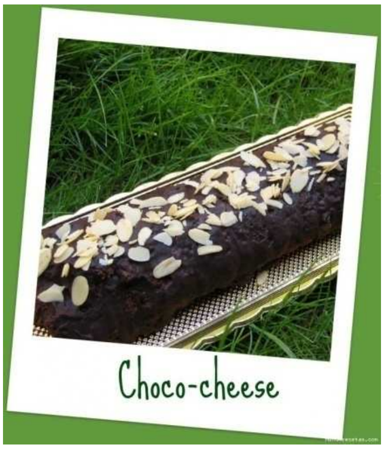
Poner por encima los trozos de bizcocho que han sobrado del corte de los círculos troceados y rellenar hasta arriba del molde con la restante mousse de limón.

Llevar a la nevera por unas horas hasta que cuaje bien la mousse.

Sacar de la nevera. Con cuidado retirar el aro y poner una cinta de color en todo el alrededor de la Charlotte.

CHOCO –CHEESECAKE

INGREDIENTES:



200 g de queso crema
1 cucharada de postre de esencia de vainilla
250 g de azúcar
100 g de mantequilla
3 cucharadas soperas de chocolate puro
100 g de harina con levadura o normal con una cucharadita de levadura
25 g de avellanas o nueces
Para la cobertura:
55 g de mantequilla
1 cucharada de leche
100 g de azúcar glas
2 cucharadas de cacao puro en polvo
Almendras fileteadas

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200º (180º si es con aire).

Poner en el vaso el queso, la vainilla y 25 g del azúcar, 20 segundos, velocidad 4. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso, poner la mariposa. Añadir los huevos y el resto del azúcar. Programar 3 minutos, temperatura 37º, velocidad 3 ½. Al terminar el tiempo volver a programar 3 minutos más sin temperatura.

Derretir la mantequilla y mezclarla con el cacao. Añadir a la mezcla de huevos, unos segundos a velocidad 3. A continuación, poner la harina y las almendras unos segundos a velocidad 3 (lo justo para que se mezcle, si queda algo hacerlo con la espátula).

Engrasar bien un molde tipo cake, verter un poco más de la mitad de la mezcla, repartir por encima la crema de queso y poner por encima la masa que nos queda.
Hornear 20-25 minutos. Para elaborar la cobertura: derretir la mantequilla, añadir el azúcar y el cacao. Desmoldar el cake y bañarlo con la cobertura, poner las almendras fileteadas por encima.

CORAZÓN REVENTÓN CON TOQUE DE CANELA

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:



4 huevos
Azúcar (el mismo peso de los huevos)
Chocolate para postres (el mismo peso)
Mantequilla o margarina (el mismo peso)
Harina (el mismo peso)
Levadura de repostería 1 cucharada y media

Para la crema pastelera:

1 huevo entero
2 yemas
100 g de azúcar
50 g de harina
500 g de leche
1/2 cucharadita de vainilla
La piel de un limón (sólo la parte amarilla)
1 cucharada de mantequilla
Para el chocolate de cobertura:
100 g de chocolate para postres
100 ml de nata para montar
50 g de mantequilla

Para adornar:

Gominolas pequeñas de corazón
Perlas plateadas
Canela

ELABORACIÓN:

Preparación del bizcocho:

En un recipiente pesar los huevos (sin cáscara).

Rallar el mismo peso de los huevos de chocolate a velocidades 5,7 y 9 durante unos 15 segundos y reservar.

Poner en el vaso los huevos con el azúcar y programar 5 minutos, temperatura 40º, velocidad 5.

Al terminar programar 2 minutos más pero ya sin temperatura. Añadir al vaso la mantequilla que deberá de estar blandita y batir unos segundos hasta que todo quede bien mezclado.

Añadir entonces el chocolate molido y batir de nuevo.

Mezclar la levadura con la harina y con la máquina en marcha ir echando cucharada a cucharada la harina por el bocal.

Cuando todo esté bien mezclado verter la masa en un molde previamente engrasado y dejar cocer en el horno precalentado a 150º unos 45-50 minutos. Desmoldar y dejar que se termine de enfriar sobre una rejilla.

Preparación de la crema:
Poner la mariposa en las cuchillas y agregar todos los ingredientes de la crema, excepto la mantequilla. Programar 7 minutos, 90º, velocidad 1 y ½. Añadir la mantequilla, programar 1 minuto más sin temperatura a la misma velocidad para evitar que se corte. Retirar la piel del limón.

Preparación de la cobertura:
Calentar la nata hasta que empiece a hervir, retirarla del fuego y añadir el chocolate y la mantequilla troceados. Remover hasta obtener una crema homogénea y dejar reposar unos minutos.

Montaje:
Abrir el bizcocho por la mitad y rellenar con la crema pastelera, sobre una rejilla cubrir la tarta con la cobertura, adornar con las gominolas y las perlitas plateadas, dejar en el frigorífico durante una hora para que el chocolate se solidifique.

Espolvorear con canela.

DELICIA BLANCA CON FRAMBUESAS

INGREDIENTES:



Para adornar el fondo de los moldes:
Puré de frambuesas
1 hoja de gelatina
Para el biscuit:
125 g de almendra en polvo
100 g de azúcar
10 g de harina
2 claras de huevo + 25 g de azúcar glas
Para la Bavarois al chocolate blanco:
250 g leche
3 yemas de huevo
50 g azúcar glas
4 hojas de gelatina
220 g chocolate blanco
250 g nata líquida
Frambuesas enteras o en trozos

ELABORACIÓN:

Adornar los moldes:
Hidratar una hoja de gelatina en agua fría durante 5 minutos. Poner en el vaso unas cuantas frambuesas, triturar hasta hacerlas puré. Calentar un poco ese puré a 37º durante 1 minuto y añadirle la hoja de gelatina ya hidratada, mezclar 4 unos segundos. Cuando esté gelatinizando hacer puntitos o dibujos en el molde donde vaya a hacerse la bavarois. Meter en el congelador mientras se prepara el resto.

Preparar el biscuit:
Calentar el horno a 210º. Montar las dos claras a punto de nieve, velocidad 3 ½ con la mariposa puesta, a medio montar añadir el azúcar glas. Reservar

Mezclar el polvo de almendras, el azúcar y la harina, en velocidad 4, añadir las claras a punto de nieve con su azúcar y mezclar suavemente. Hornear 15 minutos máximo. Cortar unos círculos del tamaño del molde. Reservar.

Preparar la bavaroise:

Hacer una crema inglesa con las yemas, el azúcar y la leche poniendo todo junto en el vaso durante 7 minutos velocidad 4, temperatura 90. Verter esta crema inglesa bien caliente sobre un bol donde habremos puesto el chocolate blanco a trozos, remover bien hasta que el chocolate se funda y añadir las 4 hojas de gelatina previamente hidratadas.

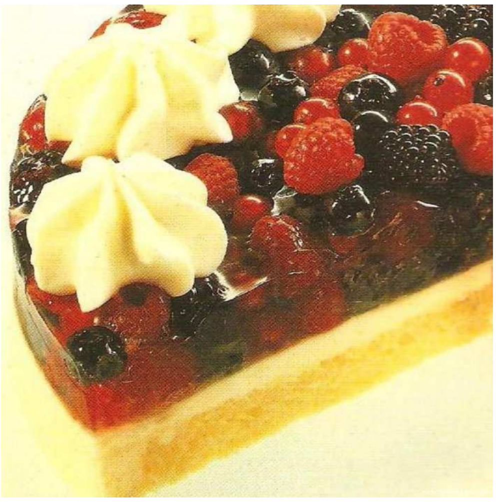
Montar la nata velocidad 3 ½ y añadirla a la crema cuando esté templada.

Sacar los moldes del congelador, añadir una parte de la crema, poner unas frambuesas enteras o a trozos, y acabar de cubrir con más crema. Cubrir con el biscuit reservado y poner los moldes en el congelador.

Es mejor desmoldarlos aún congelados para que mantengan la forma del molde.



FESTIN DE BAYAS



INGREDIENTES:

Para la masa:
3 huevos
90 g de azúcar
75 g de harina
15 g de fécula de maíz
Medio sobre de levadura química
Para la crema al vino:
500 g de vino blanco
4 huevos
El zumo de medio limón (incluso menos)
150 g de azúcar glass
1 cucharada de fécula de maíz
5 láminas de gelatina
Para la cubierta:
750 g de bayas de temporada surtidas o un surtido ultra congelado
100 g de azúcar
40 ml de brandy
250 ml de líquido
200 g de azúcar
4 láminas de gelatina

ELABORACIÓN:

Elaborar una pasta biscuit con los ingredientes de la masa. Con la mariposa puesta y a velocidad 3 ½ montar las claras a punto de nieve firme. Sacar y reservar.

A la misma velocidad y con la mariposa, blanquear las yemas con el azúcar y agregarle las harinas mezcladas con la levadura. Agregar las claras al Thermomix, a velocidad 1 ½ para que no se bajen y mezclar bien.

Verter la masa en un molde desmontable de 26 cm de diámetro, previamente engrasado y cocer durante 15 minutos en el horno precalentado a 200º. Dejar enfriar.

En el vaso del Thermomix y con la mariposa, poner el vino, el huevo, el zumo de limón, el azúcar y la fécula de maíz a velocidad 3, 90º hasta que espese.

Sacar y dejar enfriar.

Poner la gelatina a remojo, según las instrucciones del paquete, agregar a la crema y dejar enfriar.

Poner de nuevo el fondo de la tarta en el molde desmontable y cubrir la parte exterior con papel de aluminio para que no se vierta y la pared interior con papel de barba engrasado.

Verter la crema encima y dejar enfriar en la nevera.

Mezclar las bayas con el azúcar y el brandy, previamente lavadas, y dejar macerar durante 20 minutos. Escurrir las bayas reservando el jugo y distribuirlas sobre la crema de vino. Hacer un jarabe ligero con el azúcar y el jugo recogido, añadiendo el agua precisa. Dejar enfriar un poco e incorporar sin dejar de remover la gelatina remojada y disuelta según las instrucciones del paquete, y verter sobre las bayas.

Decorar una vez fría con nata montada.

GREIXONERA DE ENSAIMADA

INGREDIENTES:



2 ensaimadas
2 tazas de leche
4 huevos
4 cucharadas de azúcar
1 limón (sólo un trocito de la parte amarilla)
1 cucharada de manteca de cerdo
1 rama de canela

ELABORACIÓN:

Poner la leche en el vaso del Thermomix, junto con la rama de canela y la corteza de limón y cocer 10 minutos, temperatura 90º y velocidad 1. Dejar en infusión hasta que esté tibia.

Sacar la cáscara de limón y la rama de canela.

Batir un poco los huevos en un cuenco e incorporar a la leche. Batir en velocidad 6 unos segundos.

Añadir el azúcar y batir hasta que se disuelva (unos segundos en velocidad 6). Estirar las ensaimadas, cortar en trozos y agregar a la mezcla de huevos y leche. Mezclar todo bien unos segundos en velocidad 3 y dejar reposar unos minutos.

Untar la greixonera (cazuela de barro o si no se tiene, un molde) con mantequilla y verter la mezcla.

Introducir en el horno precalentado a 170º y hornear durante 45 minutos o hasta que esté cuajado.

Sacar el molde del horno y dejar enfriar. Desmoldar, con cuidado, sobre una fuente o plato de servir y espolvorear la superficie con canela en polvo. Adornar con nata montada con azúcar y guindas confitadas (opcional). Servir frío.

HOJALDRE CON MERENGUE

INGREDIENTES:



Una plancha de hojaldre congelado
3 claras de huevo
90 g de azúcar y un sobre de azúcar avainillado
Una cucharada de cremor tártaro y unas cinco cucharadas pequeñas de agua
30 gotas de colorante rojo, para alimentos

ELABORACIÓN:

Descongelar el hojaldre, meter al horno precalentado durante 10 minutos a 200º con aire.
Hornear durante 18 minutos o hasta que esté dorado el hojaldre, sacar del horno y dejar enfriar, cortar por el centro y reservar.
Poner la mariposa. Introducir en el vaso, las claras, el azúcar, el agua y el cremor tártaro.
Programar 15 minutos en velocidad 3 y 1/2 a 37º.
A los 7 minutos subirlo a 50º.
Antes de que termine se pone el colorante. Rellenar el hojaldre con el merengue y adornar con azúcar glas y unas fresas.

LARPEIRA

INGREDIENTES:



Para la masa:
50 g de anís
200 g de leche
100 g de aceite o mantequilla
40 g de levadura prensada
50 g de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de sal
650 o 700 g de harina (mejor tamizada)
Para el Almíbar:
50 g de anís
50 g de agua
50 g de azúcar (Se puede doblar la cantidad si se desea más jugosa)
Para la Crema Pastelera (si se desea):
400 g de leche
2 huevos
50 g de azúcar
20 g de maicena
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN:

El Almíbar:
Poner en el vaso todos los ingredientes y programar 4 minutos, 100º, velocidad 4. Vaciar y sin lavar el vaso pasar al siguiente paso.

La Crema:
Poner en el vaso todos los ingredientes 7 minutos, 90º, velocidad 4.

Colocar en manga pastelera y dejar enfriar.

Nota: Conviene hacerla con tiempo de antelación para que enfríe.

La Masa:

Poner en el vaso la leche, el anís, el aceite (o mantequilla) y el azúcar, programar 2 minutos, 37º, velocidad 2. Añadir la levadura y los huevos y mezclar 10 segundos en velocidad 6.

Agregar la harina y la sal.

Amasar 20 segundos en velocidad 6 y luego 3 minutos en velocidad espiga. (Verificar si está bien la masa o de lo contrario añadir más harina o líquido si fuera necesario).

Dejar reposar la masa 10 minutos antes de darle forma. Dar forma redonda y aplastada.

Batir 1 huevo con 2 cucharadas de agua y pintar con ella la larpeira, darle unos cortes en cuadrados con un cuchillo.

Poner azúcar normal en un plato y echar unas gotas de agua para que se humedezca.

Espolvorear la larpeira con éste azúcar y con trocitos de mantequilla. Dejar reposar fuera hasta que doble su tamaño o en el horno a temperatura de 50º.

Cuando doble su volumen echar por encima la crema pastelera (si se desea) con una manga y aumentar la temperatura del horno a 200º. Colocar en el horno junto con un vaso de agua y cocer durante unos 25 minutos.

Al sacar se rocía con el almíbar reservado.

La larpeira o bolla de dulce como se conoce en diferentes pueblos, se puede hacer con crema o sin ella, según los orígenes y el gusto de cada uno.

LEMON PIE

INGREDIENTES:



Para la base:
1 paquete y un poco más (entre 200 y 225 g) de galletas maría
75 g de margarina
Para el relleno:
1 lata de leche condensada (500 g)
5 yemas
Zumo de limón (100 -125 g)
Para la cubierta
5-6 claras
Unas gotitas de limón
50 g de azúcar glas

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Para la base:
Triturar las galletas, con tres pulsaciones de turbo y 30 segundos a velocidad 9. Añadir la margarina, y mezclar 5 minutos a temperatura 70º, velocidad 3. Forrar con las galletas la base y paredes de un molde desmontable de los de tartaleta, e introducir en el horno precalentado durante 10 minutos.

Poner la mariposa, y echar en el vaso, las yemas, la leche condensada y el vaso de zumo de limón. Programar 2 minutos a velocidad 3 y ½. Verter la crema obtenida sobre la base, y hornear durante 10 minutos más, retirar y dejar enfriar.

Montar las claras a punto de nieve, con el resto del azúcar, hasta lograr un merengue consistente.

Poner en una manga pastelera y cubrir la tarta con montoncitos de merengue. Gratinar en el horno durante unos minutos, hasta que la superficie esté dorada. Vigilar el gratinado, porque se quema rápidamente. Servir bien fría.

PANCHINETA Ó FRANCHIPÁN

INGREDIENTES:

2 círculos de masa de hojaldre de 25 cm de diámetro y 0,5 cm de grosor
2 dl de crema pastelera
50 gr de almendra en polvo
25 gr de almendra fileteada, cruda
25 gr de almendra fileteada, tostada
Azúcar glas
Huevo batido



Para la crema pastelera:
1/2 l de leche
2 huevos
60 gr de harina de maíz
4 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN:

Preparar la crema pastelera, poner la mariposa y programar 9 minutos, velocidad 2 y 1/2, temperatura 90º. Reservar.

Estirar el hojaldre y cortar dos círculos.

Colocar uno sobre la placa de hornear y pinchar con un tenedor.

Mezclar la crema pastelera con la almendra en polvo y extender esta preparación sobre el hojaldre previamente pinchado con tenedor. Dejar 1 cm limpio alrededor de todo el círculo de hojaldre. Untar ese centímetro limpio, con huevo batido.

Sobre la crema, espolvorear la almendra tostada.

Cubrir con el otro círculo de masa de hojaldre y soldar bien al anterior, en todo el borde.

Untar toda la superficie con huevo batido y espolvorear sobre ello la almendra fileteada cruda.

Precalentar el horno a temperatura moderada, unos 180º, meter la placa al horno, para que le dé tiempo de hacerse a la tarta, antes de dorarse. Unos 40 minutos.

Al sacar la Panchineta del horno, espolvorear con azúcar glas, y servir templada.



PASTEL DE CHOCOLATE CON PERAS

INGREDIENTES:



Masa:
200 g de requesón
1 pellizco de sal
5 cucharadas de leche
6 cucharadas de aceite
2 huevos
150 g de azúcar
400 g de harina
1 cucharadita de levadura química en polvo
Cubierta:
500 g de leche
1 paquete de flan en polvo con sabor a chocolate (o de vainilla y añadimos 50grs de cacao en polvo)
150 g de azúcar
100 g de virutas de chocolate amargo suave
1 copa de ron
100 g de almendras molidas
200 g de leche concentrada o nata liquida
2 tarros de mitades de peras en almíbar
100 g de láminas de almendra

ELABORACIÓN:

Mezclar a velocidad 3 el requesón con la sal, la leche, el aceite, los huevos y el azúcar. Mezclar la harina con la levadura e incorporar la mitad a la misma velocidad. Añadir el resto y amasar a velocidad espiga 1 minuto. Sacar y extender en el molde o en la bandeja del horno donde la vayamos a elaborar. Pinchar con un tenedor para que no suba demasiado.

Con la leche, los polvos y el azúcar hacer un flan según las instrucciones del paquete (en Thermomix, todo junto 6 minutos temperatura 90 con la mariposa velocidad 3). Dejar enfriar un poco en el vaso fuera de la peana y con la mariposa puesta. Añadir el ron, las virutas de chocolate, las almendras molidas y la nata mover a velocidad 1 para que se integren los ingredientes (sin temperatura, y remover frecuentemente para que no se cuaje). Cocer la masa

10 minutos en el horno precalentado a 200. Sacar. Extender la crema de chocolate. Colocar las peras escurridas y espolvorear con láminas de almendra y cocer durante 30 minutos a 200. Dejar enfriar el pastel en el molde o bandeja.

NOTA. El relleno de flan se puede sustituir por una crema pastelera de chocolate

PASTEL DE CREMA

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:
4 huevos
150 g de azúcar
150 g de harina
1 sobre de levadura química en polvo



Para la crema pastelera:
40 g de Maicena
100 g de azúcar
1/2 l de leche
3 huevos
Esencia de vainilla
Para el almíbar:
Caramelo liquido
Agua
Cobertura:
Abundante azúcar
1/2 l de nata montada con azúcar

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Untar un molde de 24 centímetros, desmontable, con mantequilla y harina.

Bizcocho:
Poner en el vaso la mariposa, poner los huevos, y programar 2 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Cuando acabe, añadir el azúcar y programar otros 2 minutos a temperatura 37º, velocidad 3; añadir la harina y la levadura y mezclar unos segundos a velocidad 3 y 1/2.

Verter sobre el molde y hornear 30 minutos. Dejar enfriar. Mientras se enfría, preparar la crema.

Crema pastelera:

Poner la mariposa en las cuchillas y echar en el vaso todos los ingredientes. Mezclar 10 segundos en velocidad 3 y 1/2. Programar 10 minutos a temperatura 90º y velocidad 2.

Montaje:

Desmoldar el bizcocho sobre un plato del revés, partir el bizcocho por la mitad, colocar de nuevo en el molde la parte superior del bizcocho, cubrir con la crema pastelera, y poner la otra parte del bizcocho.

Almíbar:

En un biberón, poner un poco de caramelo líquido y agua, entibiar y mezclarlo muy bien.

Emborrachar bien el bizcocho con el almíbar.

Un poco antes de servir, desmoldar (quitar el aro), cubrir bien con azúcar y quemarlo con el soplete, montar la nata y adornar.

PASTEL DE FRESAS

INGREDIENTES:

1 paquete de galletas
mantequilla
250 g de fresas
400 ml de nata
2 sobres de gelatina neutra
1 tarrina de queso de untar de 200 g
5 cucharadas de azúcar
medio vaso de leche



ELABORACIÓN:

Poner las galletas en el vaso y pulverizarlas con un par de pulsaciones al turbo, hasta convertirlas en polvo. Sacar a un cuenco y mezclarlas con la mantequilla derretida. Con esta pasta forrar la base de un molde desmontable.

Calentar medio vaso de leche en el microondas y añadirle los dos sobres de gelatina. Mezclar hasta su completa disolución.

Mientras, limpiar las fresas, echarlas en el vaso y batirlas a velocidad 5-7-9, durante un momento. Añadir el queso, la nata, el azúcar y la gelatina. Mezclar unos segundos a velocidad 6, hasta que la mezcla sea consistente.

Echar esta mezcla en el molde, sobre las galletas y meter en la nevera, donde deberá permanecer al menos durante 6 horas antes de servir.

Adornar con fresas fileteadas.

PASTEL DE KAKI PERSIMÓN

INGREDIENTES



Para la masa:
330 g de harina
160 g de mantequilla a trocitos pequeños
130 g de azúcar
1 paquete de azúcar avainillado
1/2 sobre de levadura química en polvo
Para el relleno:
1 kg de Kakis Persimón
1 cucharada de zumo de limón
100 g de azúcar
Un poco de canela
4 cucharadas soperas de agua

ELABORACIÓN:

Poner los ingredientes de la masa en el Thermomix y programar 15 segundos a velocidad 4. Sacar y reservar.

Para picar los kakis, trocear, poner en el vaso, y programar 4 o 5 segundos en velocidad 4.

Con la mitad de la mezcla y apretando con los dedos al molde, cubrir la base y un poco del lateral de un molde desmontable. Reservar el resto de mezcla de masa.

Poner sobre la masa que tenemos en el molde el kaki picado y espolvorear el azúcar y las cucharadas de agua. Cubrir el pastel con el resto de la masa, espolvoreando por encima sin apretar.
Añadir un poquito de azúcar y canela por encima. Hornear 45 minutos a 180º con turbo.

Para adornar: hacer CHIPS DE KAKI. Cortar el kaki a láminas muy finas. Poner en la bandeja del horno, sobre una base de teflón o un papel de hornear, las láminas de kaki y espolvorear de canela. Hornear a 180º con turbo, unos 10 minutos más o menos, dependiendo del grosor.

PASTEL DE MANZANA

INGREDIENTES:

Para la base:
330 g de harina
160 g de mantequilla
130 g de azúcar
1 paquete de azúcar vainillado
1/2 sobre de levadura



Para el relleno:
1 kg de manzanas
1 cucharada de zumo de limón
100 g de azúcar
100 g de agua o mistela

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la base y pulsar 15 segundos, velocidad 4.

Con la mitad forrar un molde desmontable.

Poner las manzanas en trozos y el zumo de limón en el vaso.

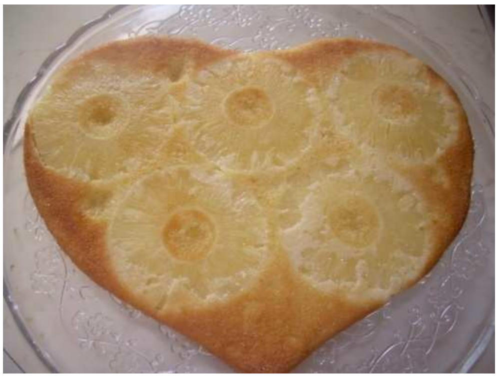
Programar 3 segundos, velocidad 4.

Poner encima de la base, espolvorear el azúcar y el agua o mistela. Cubrir con el resto de la masa, esparciéndola por encima sin apretarla. Se puede espolvorear con azúcar y canela.

Cocer en el horno unos 50 minutos.

PASTEL DE PIÑA

INGREDIENTES:



130 g de azúcar
3 huevos
Esencia o ralladura de limón
130 g de harina
120 g de mantequilla
Un sobre de levadura
5 rodajas de piña (Pueden hacer falta más según el molde)

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar a velocidad 5-10 progresivo.

Echar lo huevos y la ralladura. Programar 2 minutos, 37º, velocidad 3.

Agregar mantequilla blanda y programar 30 segundos a velocidad 3.

Añadir la levadura mezclada con la harina. Programar 10 segundos a velocidad 3 hasta que quede todo integrado.

Forrar el molde con la piña y verter la mezcla. Meter en el horno 30 minutos a 180º.

PASTEL DE ZANAHORIA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:





Masa:
300 g de harina
40 g de cacao en polvo
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de jengibre en polvo
1 pizca de nuez moscada
2 sobres dobles gaseosas o ½ sobre levadura repostería
100 g de nueces picadas
100 g de pasas sultanas
50 g de coco rallado
3 huevos
130 ml. de aceite girasol
125 g de chocolate con leche fundido
500 g de zanahoria rallada
Cobertura:
100 g de azúcar glas
70 g de chocolate con leche
125 g de queso cremoso

ELABORACIÓN:

Preparación masa:
Tamizar la harina, el cacao, la canela, el jengibre, la nuez moscada y la gaseosa o levadura, reservar.

Pelar y cortar las zanahorias, echarlas en el vaso y triturar 6 segundos velocidad 6 sacar y reservar.

Lavar y secar el vaso, poner la mariposa en las cuchillas, echar los huevos y el azúcar, programar 5 minutos temperatura 37º velocidad 3.

Terminado el tiempo programar 1 minuto sin temperatura velocidad 3 e ir echando por el bocal el aceite y el chocolate fundido.

Quitar la mariposa, añadir la zanahoria, mezclar 10 segundos velocidad 4.

Por ultimo añadirla mezcla de ingredientes que teníamos reservados, mezclar 10 segundos velocidad 4, si fuera necesario ayudarnos con la espátula, deben quedar todos los ingredientes bien integrados.

Echar la mezcla en un molde untado con mantequilla, meter al horno precalentado a 160º unos 45 minutos.

Dejar enfriar antes de desmoldar.

Preparación cobertura:
Poner la mariposa en las cuchillas, echar los ingredientes y programar 3 minutos velocidad 3 ½.

Una vez frío el pastel, desmoldar y cubrir.

PASTEL RUSO

INGREDIENTES:



Para la masa:
100 g de azúcar
50 g de almendra cruda
50 g de almendra tostada
4 claras de huevo
Para la crema:
130 g de leche
50 g de azúcar
30 g de avellanas
1 cucharada de azúcar avainillado
2 yemas de huevo
10 g de harina de maíz
100 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Pulverizar el azúcar y las almendras a velocidad progresiva 5-10, reservar.

Pulverizar las avellanas, sacar y limpiar el vaso. Reservar.

Poner la mariposa, echar las claras con unas gotas de limón y poner 5 minutos velocidad 4.

En un recipiente, mezclar cuidadosamente lo triturado (menos las avellanas) con las claras.

Poner en una bandeja de horno, papel de hornear y extender bien la mezcla para que quede fina.

Meter en el horno precalentado a 180º unos 8 ó 10 minutos, que no quede muy dorado.

Dejar enfriar y partir en dos partes iguales.

Poner en el Thermomix, todos los ingredientes de la crema excepto la mantequilla y las avellanas. Batir unos segundos en velocidad 4, para que quede homogéneo. Programar 7 minutos a 90º y velocidad 3. Sacar, reservar e incorporar las avellanas molidas y dejar enfriar totalmente.

Verter la mantequilla en el vaso y batir 20 segundos velocidad 5.

Añadir por el bocal la crema preparada, ya fría y batir 1 minuto en velocidad 4. La mezcla tiene que quedar cremosa.

Por último, extender sobre una de las bases la crema y colocar la otra base encima.

Espolvorear con azúcar glas.

Dejar reposar en el frigorífico para que quede compacto.

PASTEL VASCO

INGREDIENTES:



300 g de harina
200 g azúcar
20 g azúcar glas
20 g almendra molida
1 huevo
1 yema
120 g mantequilla
Una pizca de sal
3/4 de un sobre levadura química
1 chorro de pernod o coñac
Esencia de almendra amarga
½ litro de crema pastelera (o mermelada de cereza)
Ron
1 yema para pintar
Para la crema pastelera:
½ litro de leche
3 yemas de huevo
1 huevo entero
40 g de harina
15 g de harina de maíz
1 rama de vainilla o unas gotitas de esencia de vainilla
90 g de azúcar
Una nuez de mantequilla, optativo

ELABORACIÓN:

Batir la mantequilla con el azúcar, el azúcar glas y la almendra molida durante unos segundos a velocidad 4. Añadir el huevo y la yema y mezclar bien a velocidad 4.

Añadir la levadura, el licor, unas gotas de esencia de almendra amarga, la sal y por último la harina. Mezclar unos segundos a velocidad 3 y sacar. Terminar de trabajar con los dedos hasta obtener una pasta homogénea. No trabajarla demasiado.

Dejar reposar en la nevera al menos una hora. Incluso mejor si se hace la víspera.

Reservar como medio vaso de leche, el resto ponerlo en el Thermomix junto con la rama de vainilla 5 minutos a 100º en velocidad 2.

Aparte, mezclar la harina con la harina de maíz y el azúcar. Después añadir la leche que habíamos separado y mezclar bien, (esto se hace para que la crema no tenga grumos).

Añadir las 3 yemas y el huevo entero y volver a mezclar bien.

Cuando la leche del Thermomix empiece a hervir, echar una poquita de esa leche a la mezcla anterior, volver a mezclar y volcar esta mezcla a la leche que tenemos en el Thermomix.

Poner la mariposa y programar 5 minutos (o más si fuera necesario hasta que espese) a velocidad 3, y 90º. Sacar del vaso y extender en una fuente para que se enfríe antes.

El tiempo dependerá de lo fría que esté la leche. Si no ha espesado lo suficiente, ponerla un poquito más. Al enfriarse también espesa un poco.

Dividir la masa. Aplanar con el rodillo. Enrollar la masa alrededor del rodillo para manipularla mejor. Poner sobre un molde de tarta engrasado, dejando desbordar la masa.

Pintar el borde de la masa con huevo batido con un poco de agua. Rellenar con la crema pastelera.

Aplanar el otro trozo de masa y colocar encima. Apretar los bordes con el rodillo y quitar el sobrante. Pintar con el huevo y hacer unas rayas con el tenedor.

Hornear a 150º una hora.



PUDDING DE PERA Y CANELA

INGREDIENTES:



4 peras de agua
250 ml de leche
250 g de nata
100 g de azúcar
5 huevos
12 rodajas de pan de molde
Canela en polvo

ELABORACIÓN:

Pelar las peras (dejar el rabo) y colocar en el cestillo.

Poner un litro y medio de agua con 150 gramos de azúcar y un palo de canela a hervir, a temperatura Varoma, velocidad 1.

Meter el cestillo en el almíbar y cocer 15 minutos, 100º, velocidad 1. Retirar y reservar las peras dentro del almíbar.

Mezclar la leche, la nata, los huevos, el azúcar y una cucharada de canela en polvo durante 8 segundos en velocidad 6.

Untar el pan de molde con un poco de mantequilla y hornear unos minutos a 200º, hasta que se dore.

Cortar los bordes. Colocar en el fondo de un molde para pudín unas rodajas de pan, verter un poco de mezcla que empape bien hasta que cubra. Cortar las peras en rodajas y guardar la parte superior del tallo. Cubrir el pan con las rodajas de pera, intercalar con otra capa de pan tostado, verter otro poco de mezcla y unas rodajas de pera. Así hasta llegar a la última capa de pan.

Hornear al baño María unos 35-40 minutos, a 140º en horno caliente. Dejar enfriar y sacar del molde. Cortar con la ayuda de un cortapastas pequeño 4 cilindros en la parte superior, colocar los trozos de pera que habíamos reservado y espolvorear con canela en rama.

QUESADA PASIEGA

INGREDIENTES:



450 g de leche entera
200 g de azúcar
50 g de queso fresco
50 g de harina de bizcochona
50 g de mantequilla fundida
1 yogur griego
4 huevos

ELABORACIÓN:

Triturar todos los ingredientes 15 segundos a velocidad. 6.

Verter la mezcla en un molde engrasado y enharinado.

Calentar el horno a 200º. Hornear 5 minutos, a ésta temperatura y baja a continuación a 150º otros 40-50 minutos más hasta que quede bien cuajado.

Espolvorear con canela y azúcar glasé.

ROTOLLO A LA CREMA DE CACAO

INGREDIENTES:

Para la masa:
500 g de harina
100 g de azúcar
100 g de mantequilla en pomada
1 huevos
25 g de levadura fresca
180 ml de leche
Para el relleno:
Crema de cacao casera
Para decorar:
1 yema de huevo
Azúcar
Fideos de chocolate



ELABORACIÓN:

Echar en el vaso del Thermomix la leche, la mantequilla y programar 1 minuto, temperatura 37º, velocidad 2.

Añadir la harina, la levadura desmenuzada y el azúcar, programar 5 minutos velocidad espiga. Pasados 2 minutos y sin parar la maquina, añadir el huevo. Si se ve que la masa está un poco pegajosa, añadir harina de poco en poco, hasta que quede suave y manejable.

Sacar del vaso y poner en un bol tapada con papel film, en un sitio cálido durante dos horas para que suba.

Estirar la masa en forma de rectángulo, muy fina (menos de 1/2 cm de grosor), cubrir con la crema de cacao al gusto, sin llegar hasta el límite de los bordes. Enrollar y formar un rollo juntando bien los extremos. Poner el bollo en la bandeja del horno forrada con papel vegetal y dejar levar otra vez en un lugar caliente otras 2 horas. Pincelar la superficie con una yema de huevo batida, espolvorear con azúcar y los fideos de chocolate, cocemos a 180º unos 30 minutos aproximadamente, hasta que esté bien dorado.

SEMIFRIO DE FRESAS

INGREDIENTES:



6 hojas de gelatina roja
500 g de fresones
200 g de azúcar
El zumo de 1 limón
1 yogurt natural o de fresa
500 g nata líquida para montar
18 bizcochos de soletilla

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, montar la nata en velocidad 3. Una vez montada la nata retirar del vaso y reservar.

Poner las hojas de gelatina a remojar en agua fría.

Echar en el vaso los fresones, el zumo de limón y el azúcar, triturar un poco en velocidad 4 y a continuación programar 10 minutos, 100º y velocidad 3.

Añadir las hojas de gelatina bien escurridas y mezclar todo en velocidad 3 ó 4.

Dejar enfriar la mezcla.

Sacar un cubilete y medio de ese preparado y rellenar una manga pastelera con boquilla muy fina (lo utilizaremos para hacer un enrejado encima de la tarta).

Reservar fuera del frigorífico para que no se solidifique demasiado.

Agregar a lo que tenemos en el vaso el yogurt y la nata montada. Mezclar en velocidad 2 ½ un poco y terminar de unir delicadamente con la espátula.

Forrar el fondo un molde desmontable de 22 cm de diámetro por 7 cm de alto con los bizcochos de soletilla, echar encima el preparado del vaso.

Alisar bien la superficie y poner en el congelador durante 3 horas como mínimo, o bien conservar en el frigorífico hasta que la gelatina cuaje. Debe quedar bien firme.

Desmoldar y poner en una bandeja redonda con blonda. Con el preparado que tenemos en la manga pastelera hacer un enrejado fino por toda la superficie de la tarta.

NOTA: También se puede poner bizcochos de soletilla alrededor de la tarta.



Variaciones: se puede realizar la receta con otro tipo de fruta al gusto.

Semifrío realizado con mandarinas.



SOPA DE ALMENDRA

INGREDIENTES:



10-12 bizcochos de soletilla grandes
1 l de leche
4-5 cucharadas de azúcar
1 ramita de canela
100-150 g de almendras crudas
Almendras tostadas para decorar
Canela en polvo

ELABORACIÓN:

Poner las almendras crudas en el vaso y triturar en velocidad 5. Sacar y reservar.

En el vaso poner la leche, el azúcar, la ramita de canela y la canela en polvo. Programar 40 minutos, 90º, velocidad 1.

Mientras, colocar una base de bizcochos en una fuente honda. Poner otra capa en distinto sentido a la primera y luego otra en el otro sentido.

Cuando esté la leche remover bien con una cuchara para que las almendras no queden abajo y verter sobre los bizcochos por todos los lados procurando que queden bien empapados, porque luego absorben la leche y quedaría muy seco.

Puede sobrar algo leche, depende de los bizcochos que se pongan y si están más o menos duros, pero es mejor echar toda.

Espolvorear con las almendras tostadas.

Nota: Si quedara seco, en un recipiente echar un poco leche añadir algo de azúcar y canela en polvo, remover y verter por encima.

TARTA AL WHISKY

INGREDIENTES:

Para la base:

Galletas trituradas con mantequilla o base de bizcocho calado con almíbar



Para el relleno:

4 yemas de huevo
4 claras de huevo
80 g de leche
100 g de azúcar
5 hojas de gelatina
40 g de whisky
600 g de nata
Para decorar (opcional):
400 g nata para montar y crocante de almendras

ELABORACIÓN:

Poner una base dentro de un aro, bien de galletas trituradas o plancha de bizcocho. Si se utiliza bizcocho, calar con un almíbar.

Poner a remojo en un plato con agua fría, las hojas de gelatina a trozos.

Echar en el vaso la leche, las yemas y 75 g de azúcar. Programar 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 2 1/2. Cuando la luz de los 90º quede fija, añadir el whisky y las hojas de gelatina escurridas. Subir la velocidad al 3 1/2 para que se diluya bien hasta finalizar el tiempo.

Sacar rápidamente a un bol, para que no se corte y vaya enfriando.

Mientras se están enfriando las natillas, limpiar y secar muy bien el vaso.

Montar las claras a punto de nieve, con la mariposa al 3 1/2. Reservar.

Seguir montando la nata, con la mariposa, al 3 1/2. No es necesario dejarla muy dura. Mejor que quede semimontada.

Cuando las natillas estén frías, unir todo, nata, claras y natillas. Primero mezclar las natillas con la mitad de las claras y unir a la nata montada con movimientos suaves y envolventes.

Verter esta mezcla sobre la base elegida. Guardar en el congelador. Una vez congelada, echar por encima las almendritas y decorar con nata montada o al gusto. Reservar de nuevo en el congelador hasta dos o tres horas antes de servir, momento en que se dejará en la nevera.

TARTA ALEMANA DE HIGOS

INGREDIENTES:



280 g de harina
50 g de almendra molida
175 g de mantequilla
120 g de azúcar
10 g de azúcar avainillado
10 g de azúcar moreno (opcional)
2-3 bayas de pimienta de Jamaica molidas (opcional)
1 cucharada de té de canela en polvo (opcional)
1/2 sobre de levadura Royal
15 higos frescos maduros

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes menos los higos en el Thermomix y programar 15 segundos en velocidad 4.

Poner la mitad de la masa forrando la base del molde. Colocar los higos en cuartos apretándolos un poco y espolvorearlos con azúcar moreno (no hace falta pelarlos si se lavan bien).

Espolvorear el resto de masa por encima haciendo grumos.

Hornear en horno precalentado a 200º durante 20 minutos o hasta que este doradita por arriba.

TARTA CHOCOLATISIMA

INGREDIENTES:



1 plancha de bizcocho o base de galletas
1 tableta de chocolate para postres
1/2 litro de nata
1 sobre de preparado para flan de 4 raciones
50 g de almendra molida

ELABORACIÓN:

Preparar un molde con la base que más nos guste y reservar.

Pulverizar el chocolate a velocidad 5-10 progresivo, unos 10 segundos.

Añadir la nata, el sobre de flan y las almendras molidas. Programar 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

Volcar sobre el molde preparado y dejar cuajar como mínimo 6 horas, mejor de un día para otro.

Desmoldar y adornar al gusto.

TARTA DE ALMENDRA RELLENA DE LEMON CURD

INGREDIENTES:



Para la cobertura
150 g de almendras crudas
130 g de mantequilla
100 g de azúcar
50g de agua
Para el bizcocho
150 g de azúcar
3 huevos
200 g de nata liquida
200 g de harina de repostería
1 sobre de levadura royal
1 pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Poner las almendras en el vaso y triturar durante 4 segundos, velocidad 4. Reservar.

Echar en el vaso la mantequilla, el azúcar y el agua programar 5 minutos, 90º, velocidad 2. Verter sobre las almendras y reservar.

Sin lavar el vaso, colocar la mariposa, añadir el azúcar y los huevos y poner 4 minutos, 37º, velocidad 4. Cuando termine poner otros 5 minutos, velocidad 4, sin temperatura. Incorporar la nata, la harina, la levadura, la sal y mezclar 20 segundos, velocidad 2.

Verter la mezcla en un molde engrasado (de 22 cm. más o menos) y hornear durante 25 minutos a 180º. Pasado este tiempo desmoldar y poner por encima la cobertura. Meter en el horno de nuevo de 10 a 15 minutos a la misma temperatura.
Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass.

Poner el relleno cuando esté frío (cortar por la mitad y repartir bien, volviéndolo a tapar).

TARTA DE CEREZAS Y PLATANOS

INGREDIENTES:



Capa1:
3 plátanos
200 ml de leche
200 ml de nata
100 g de azúcar
1 sobre gelatina neutra
Capa 2:
Unas 20 cerezas deshuesadas o más si se quiere (Se podría cambiar por 200 g de fresa)
125 g de queso crema
200 ml de nata
200 ml de leche
125 g de azúcar (Se podría hacer con sólo una cucharada de azúcar)
1 sobre de gelatina neutra
Base:
La que se quiera, de galletas maría con mantequilla, de bizcochos soletilla desmenuzadas, una base de bizcocho, etc.

ELABORACIÓN:

En el plato de presentación poner el aro de un molde desmontable y montar la base de la tarta directamente sobre el plato.
Meter todos los ingredientes de la capa 1 en el vaso y triturar bien en 5-7-9. Programar 7 minutos y medio a 90º velocidad 4. Retirar el vaso de la peana y volcar la mezcla en el molde encima de la base de bizcochos. Meter en el frigorífico mientras se prepara la capa 2 siguiendo el mismo procedimiento que en la capa 1.
Mientras se hace esta capa la otra ya habrá cuajado un poco. Dejar entibiar un poco la mezcla de la capa 2 para que al echarla sobre la otra no se nos funda y se nos mezclen las capas.
Cuando ha entibiado, volcar la mezcla de la capa 2 sobre la capa 1 y dejar cuajar en la nevera toda la noche.
Una vez cuajada, decorar al gusto.

TARTA DE CHOCOLATE CON GALLETAS

INGREDIENTES:



100 g de azúcar
1 tableta de chocolate postres
1/2 vaso de vino moscatel
4 huevos
Galletas cuadradas

ELABORACIÓN:

Trocear la pastilla de chocolate con varios golpes de turbo.

Echar el resto de los ingredientes menos las galletas y el moscatel.

Programar 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

Cuando esté terminado echar una capa de la mezcla, a continuación una capa de galletas pasadas por moscatel y así sucesivamente para terminar con una de galletas.

Hay que hacerlo rápido que la mezcla espesa muy pronto.

Dejar enfriar y después meter en el congelador.

Desmoldar y servir medio congelada.

Decorar al gusto.

TARTA DE CHOCOLATE Y FRESAS

INGREDIENTES:



1 plancha de masa quebrada (congelada o fresca)
250 g de leche
250 g de nata líquida
150 g de chocolate negro
100 g de azúcar
1 sobre de cuajada
Fresas
Mermelada de fresa

ELABORACIÓN:

Poner la masa quebrada en un molde. Pinchar un poquito con un tenedor el fondo y poner garbanzos encima para que no suba. Precalentar el horno a 170º y meter dentro unos 10 minutos.

Cuando ya esté la masa lista, quitar los garbanzos y poner una capa de fresas laminadas en el fondo.

Meter todos los ingredientes, excepto las fresas y la mermelada, en el Thermomix y programar 7 minutos a 90º, velocidad 5.

Verter la mezcla en la tarta y meter en el frigorífico una media hora para que cuaje.

Poner encima de la tarta una capa de fresas laminadas y untar con mermelada de fresa para que quede más brillante.

TARTA DE CHOCOLATE Y HIERBAS CON CREMA DE REQUESÓN

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
160 ml de agua
1/2 cucharadita de romero
1/2 cucharadita de tomillo
1/2 cucharadita de flores de lavanda
185 g de harina leudante (o harina y levadura de repostería)
70 g de cacao en polvo puro sin azúcar
1 pellizco de sal
225 g de azúcar
110 g de mantequilla
2 huevos medianos
140 ml de leche evaporada ideal
Para la crema de requesón:
500 g de requesón o ricota
3 cucharadas de miel
La ralladura de la piel de un limón
1 pellizco de sal
Para el guirlache:
100 g de almendras fileteadas
200 g de azúcar
Para la decoración:
1 cucharada de flores de lavanda
1 cucharada de azúcar glas
Miel

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Forrar un molde de 20 cm con papel de horno.

Poner en un cazo el agua, el romero, el tomillo y la lavanda y calentar hasta que hierva. Retirar del fuego y dejar infusionar.

Mientras, poner la harina, el cacao, la sal y el azúcar en un bol grande, añadir la mantequilla en tacos (fría) y frotar con las manos hasta que la masa tenga el aspecto de migas de pan.

Batir bien los huevos en velocidad 3 ó 3 y ½., añadir la leche evaporada y la infusión de hierbas y agua. Mezclar bien y añadir la mezcla de harina. Mezclar muy bien hasta que la masa esté bien suave.

Verter la masa en el molde forrado y cocinar en el horno durante 40 ó 45 minutos o hasta que veamos que está hecho. Una vez cocinado, sacar del horno y dejar reposar 15 minutos antes de desmoldarlo.

Mientras se está haciendo el bizcocho preparar la crema de requesón y el guirlache.

Para hacer la crema de requesón y miel, poner el queso, la miel , la ralladura de limón y la sal, en el vaso con la mariposa puesta y batir en velocidad 3 y ½ hasta que esté suave, cremosa y con los ingredientes bien incorporados. Meter en la nevera por lo menos durante 45 minutos, mientras se hace y enfría el bizcocho. (Se puede tener hecha con antelación, guardada en la nevera).

Para hacer el guirlache. Tostar las almendras en el horno a 180º unos 3-4 minutos hasta que se doren un poco, dándoles la vuelta una vez. Con el azúcar hacer un caramelo. Cuando las almendras están todavía templadas, mezclarlas con el caramelo caliente y mezclar bien.

Volcar la mezcla en un molde de magdalenas o similar engrasado para formar los discos de almendra caramelizada. Dejar enfriar.

Para montar la tarta, poner el bizcocho frío en una superficie de trabajo y con un cuchillo bien afilado cortarlo en tres rebanadas lo mas parejas posible.

Extender la crema de queso entre las capas y por encima, disponer los discos de almendra de manera decorativa.

En un bol pequeño, mezclar las flores de lavanda con el azúcar glas, y esparcir esta mezcla en la tarta. Servir en rebanadas con un chorrito de miel.

COMENTARIOS:

Las cantidades son para un molde de 15 o como máximo de 20 cm. Si vamos a utilizar un molde mayor, habrá que aumentarlas.

Si la capa superior del bizcocho está muy abombada y con costra, cortarla finita y desecharla. Si no, con dar la vuelta al bizcocho es suficiente.

Al no ir el bizcocho emborrachado, aunque es muy tierno, aconsejo hacerlo el mismo día en que se va comer la tarta. Previamente se puede tener hecha la crema de queso y el guirlache. Así solo dejamos para el mismo día, hacer el bizcocho y montar la tarta.

Si se quiere tener hecho el bizcocho con antelación guardarlo en la nevera bien envuelto con papel film.

Si queremos hacer la infusión de hierbas con antelación, hay que probarla antes de utilizarla no sea que se haya puesto demasiado fuerte, en ese caso, añadirle un poco mas de agua respetando la cantidad de líquido de la receta, es decir, no echarla toda sino sólo los ml que indica la receta. Tiene que tener un ligero gusto a hierbas pero que no predominen

TARTA DE CUAJADA

INGREDIENTES:



8 cuajadas
250 g de azúcar
100 g de mantequilla
100 g de harina
2 huevos
Ralladura de 1 limón
1 cucharadita de canela
Para decorar:
Azúcar glas, grosellas, arándanos, moras y menta

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, echar el azúcar y los huevos, programar 2 minutos, 37º, velocidad 2.

Agregar las cuajadas y la mantequilla en pomada, mezclar 2 minutos, velocidad 3.

Quitar la mariposa y agregar la harina, la ralladura de limón y la canela, mezclar 2 minutos velocidad 3.

Echar la mezcla en un molde untado con mantequilla, meter al horno precalentado a 200º unos 45 minutos.

Dejar enfriar y desmoldar.

Para que quede más presentable, dar la vuelta de forma que la parte tostada quede hacia arriba.

Decorar con azúcar glas, grosellas, moras, arándanos y menta.

TARTA DE CUAJADA 1

INGREDIENTES:



2 bricks de 200 ml de nata
2 sobres de cuajada
200 ml de leche
110 g de azúcar
Caramelo líquido
Sobaos pasiegos
Tres tazas de café
Un chorrito de licor de almendras o avellanas

ELABORACIÓN:

Poner el vaso del Thermomix la nata, los dos sobres de cuajada, la leche y el azúcar.

Programar 9 minutos, temperatura 90º y velocidad 4.

Mientras, bañar un molde con el caramelo líquido y reservar.

Cuando se pare la máquina, verter el preparado en el molde caramelizado y dejar unos 15 minutos en reposo.

Pasado este tiempo ir poniendo los sobaos en la base del molde, y seguidamente ir rociándolos con el café al que le habremos incorporado el licor.

Meter en la nevera hasta que cuaje, mejor prepararlo un día antes de consumir.

TARTA DE DOS CHOCOLATES DE DIETA

INGREDIENTES:



1 l de leche desnatada
2 sobres de cuajada
150 g de chocolate con leche
150 g de chocolate blanco
Para la Base:
Galletas o bizcochos o sobaos
Mantequilla

ELABORACIÓN:

Necesitamos un molde desmoldable o un aro. Primero colocar la base.

Machacar las galletas o los bizcochos o sobaos hasta hacer migas, añadir encima mantequilla derretida y hacer una masa. Ir colocando en la base del molde o bandeja. Sellar con cuidado los bordes para que el líquido no se salga. Dejar reposar en la nevera.

Separar medio litro de leche, poner en el vaso del Thermomix, trocear el chocolate con leche y añadir el sobre de cuajada. Cerrar y programar 7 minutos, temperatura 90º y velocidad 5. En cuanto pase el tiempo verter en el molde.

Lavar un poco el vaso y repetir el mismo proceso con el chocolate blanco. Verter al molde, encima de la capa de chocolate oscuro, con cuidado, para que no dañe la capa inferior.

Dejar enfriar completamente. Meter en la nevera y desmoldar minutos antes de servir. Retirar el aro y adornar al gusto. En este caso con nata montada, bolitas de chocolate y guindas.



TARTA DE FLAN CON FRUTAS EN ALMIBAR

INGREDIENTES:



Un rulo o paquete de galletas napolitanas
100 g de mantequilla o margarina
1 lata de frutas en almíbar
1 sobre de flan de 8 raciones
1 litro de leche

ELABORACIÓN:

Triturar las galletas en el Thermomix. Añadir la margarina a temperatura ambiente y triturar unos segundos más, con temperatura 37º. Sacar y forrar un molde de unos 24 cm, procurando que llegue para las paredes. Hornear durante 15 minutos, a 180º y dejar enfriar.

Preparar el flan según indique el fabricante. Esperar que temple un poco y echarlo sobre la base de galletas, reservar en la nevera y antes de que endurezca por completo, colocar las frutas por encima, adornar al gusto.



TARTA DE FRESA

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:



3 huevos
1 yogur de fresa
200 g de azúcar
180 g de harina
100 g de aceite
1 sobre levadura de repostería
500 g mermelada fresa casera
Fresas naturales
1/2 vaso de agua
1 sobre de gelatina de fresa
1 copa de coñac
1/2 vaso de agua
1-2 cucharadas de azúcar
200 g de nata para montar
2 cucharas de azúcar glasé

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso, programar unos segundos a velocidad 4 y echar en un molde redondo desmontable previamente enmantequillado y enharinado.

Meter al horno precalentado, a 180º durante 45-50 minutos. Sacar y dejar enfriar.

Partir el bizcocho por la mitad.

En un cazo poner 300 g de mermelada de fresa con 100 g de agua y calentar. Remojar el bizcocho con toda la mermelada y poner las fresas partidas a láminas y colocar encima la otra mitad del bizcocho.

En un biberón poner el agua el coñac y el azúcar, meter al microondas un par de minutos, sacar y mezclar bien para que se disuelva el azúcar y empapar bien el bizcocho superior.

Poner la gelatina de fresa en medio vaso de agua fría, calentar el resto de mermelada de fresas, echar sobre la gelatina y retirar hasta que vaya enfriándose.

Montar la nata con el azúcar glasé y adornar la tarta.

Echar la gelatina casi fría y meter a la nevera para que adquiera consistencia la gelatina un par de horas.

Adornar con fideos de caramelo y bolitas de color rojo y negras.

TARTA DE FRESONES

INGREDIENTES:



250 g de galletas María
600 g de fresones
150 g de azúcar
75 g de mantequilla
1 huevo
El zumo de dos naranjas

Para la tarta:

500 g de fresones
250 g de galletas María
75 g de mantequilla
1 huevo

Para el almíbar:

El zumo de dos naranjas
100 g de fresones
100 g de azúcar
1/2 sobre de gelatina de fresas

ELABORACIÓN:

Echar las galletas en el vaso y triturar en velocidad progresiva 4-7 y turbo unos dos minutos, hasta que queden pulverizadas.

Echar en el vaso la mantequilla y el huevo. Amasar a velocidad espiga un minuto y medio.

Hacer una bola con la pasta y colocarla en un molde bajo (parece que no basta, pero si se estira bien, es suficiente) untado con mantequilla.

Extender la masa por toda la base, dejando alrededor un borde de 1 centímetro.

Limpiar los 600 g de fresones, partirlos por la mitad y colocar encima de la masa. Reservar aparte unos 100 g.

Poner la tarta en el horno a 150 º durante 15 minutos.

En el vaso limpio, poner el resto de los fresones con el azúcar y el zumo de naranja, programar 100º, velocidad 1 durante unos 20 minutos, cuando falten 5 minutos añadir el sobre de gelatina.
Una vez terminado trocear la fresas 20 segundos a velocidad 3.

Cuando la tarta esté fría, echar por encima.

Antes de servir, dejar enfriar la tarta en la nevera hasta que cuaje la gelatina.

TARTA DE FRUTAS

INGREDIENTES:



Para la masa sablé:
300 g de harina
150 g mantequilla
1 pellizco de sal
70 g azúcar glas
3 yemas de huevo
25 g leche
1 cucharadita de levadura Royal
Para la crema pastelera:
100 g de azúcar
la piel de un limón
500 g de leche
4 yemas de huevo
50 g de maicena
Para decorar:
la fruta que se quiera
3 hojas de gelatina o mermelada para pintar

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso todos los ingredientes de la masa sablé y programar 20 segundos velocidad 6.

Sacar del vaso y poner inmediatamente entre dos láminas de film y con el rodillo estirar un poco.

Pasar esta masa a un molde desmoldable, apretar bien con los dedos los bordes y la base. Pinchar la base de la tarta y meter en el congelador (esto hace que la masa no se retraiga cuando se hornee) mientras se calienta el horno a 160º - 180º. Cuando el horno alcanza la temperatura hornear la masa durante 12 minutos y dejar enfriar.

Rallar la piel del limón y reservar. Poner la mariposa en las cuchillas, echar todos los ingredientes menos la piel del limón y mezclar 10 segundos en

velocidad 3 ½. Añadir la piel del limón y programar 9 minutos, 90º, velocidad 2.

Verter esta crema en un bol y tapar con film haciendo que el papel toque la superficie de la crema.

Cuando la crema esté fría, añadir a la masa poniendo una buena capa de crema. Decorar con las frutas escogidas.

Remojar 3 hojas de gelatina neutra en agua fría y disolver en un poco de zumo de limón caliente. Cuando esté frío pintar con un pincel la superficie de la tarta.

También se puede pintar con dos cucharadas de mermelada disueltas en un poco de agua caliente.

TARTA DE GALLETAS

INGREDIENTES:



Galletas cuadradas
2 sobres de preparado para flan
Chocolate en polvo
Leche
1 tableta de chocolate para fundir
100 g de nata liquida
50 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Mojar las galletas en leche, e irlas poniendo en el molde.

Poner a calentar la leche en el Thermomix, (temperatura 100º) y, cuando hierva, añadir los dos sobres de flan y la leche, (en la cantidad que indica el fabricante). Dejar hervir unos minutos hasta que espese.

Una vez preparada la crema según la receta del flan, repartirla en dos mitades.

Poner la mitad de esta mezcla en un bol, y reservar.

Añadir al resto que está en el vaso del Thermomix un poco de cacao en polvo, y mezclar bien.

Sobre las galletas se va poniendo una capa de chocolate, más galletas y una capa de crema, y así sucesivamente.

Para la cobertura de chocolate:
Poner a calentar 100 g de nata 2 minutos, temperatura 100º, velocidad. 2.

Añadir 200 g. de chocolate para fundir y 50 g de mantequilla y mezclar bien.

Verter la cobertura de chocolate, y dejar enfriar hasta que cuaje todo.

TARTA DE HELADO CELESTIAL

INGREDIENTES:

Para el praliné:
200 g de azúcar
100 g de almendras crudas peladas
Para el resto:
100 g de galletas
6 claras de huevo
unas gotitas de limón
una pizca de sal
500 g de nata líquida muy fría para montar
180 g de leche condensada
Brazo de gitano con mermelada



ELABORACIÓN:

En una sartén de fondo grueso, hacer el caramelo con el azúcar y cuando empiece a dorarse añadir las almendras (debe quedar de un color dorado oscuro). Echar sobre papel de horno y dejar enfriar.

Cuando la plancha este bien fría, partir en trozos y echarlos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas).

Rallarlo sin llegar a pulverizar, durante 12 segundos, velocidad 3 y ½ (tiene que quedar grueso). Sacar y reservar en una bolsa de plástico.

Pulverizar las galletas con la mantequilla, con el Thermomix en marcha en velocidad 6 (si queda algún trozo, repetir la operación). Sacar y reservar.

Lavar bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa. Secarlos.

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir las claras, el azúcar, unas gotas de limón y la pizca de sal, y programar 6 minutos, velocidad 3. Sacar y reservar.

Sin lavar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, montar la nata bien firme en velocidad 3. Sacar y colocar en un recipiente.

Hacer un hueco en el centro de la nata montada, echar la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezclar delicadamente con movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceder a montar el helado rápidamente, para evitar que se baje la mezcla.

En un molde redondo desmontable de 20 cm de diámetro por 6 cm de alto, echar una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné, cortar en lonchas el brazo de gitano y colocarlo alrededor del molde antes de echar el helado.

Colocar el resto de la mezcla y cubrir todo con una mezcla de praliné.

Meterlo en el congelador. Desmoldar y adornar a gusto, Servirlo con un coulis de frutas (triturar la mismas cantidad de fruta que de zumo de limón).

Notas: Tener el praliné hecho (paso 1 y 2 de la receta) para empezar directamente a preparar la receta.

TARTA DE HIGOS Y AVELLANAS

INGREDIENTES:



Para la base:
240 g de harina
100 g de mantequilla fría
50 g de azúcar glas
Una pizca de sal
Para el relleno:
80 g de almendra o avellana tostada
70 g de azúcar moreno
70 g de azúcar normal
1 cucharadita y media de ron moreno
50 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 huevo (L)
15 higos frescos cortados en cuartos
Para el glaseado:
4 o 5 cucharadas de mermelada sin grumos o pepitas
Miel

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200º (180º con aire).

Poner en el vaso del Thermomix la harina, la mantequilla fría cortada en cubitos y la pizca de sal y dar unas pulsaciones de turbo hasta que quede de una textura tipo arena gorda o pan rallado gordo.

Volcar esta mezcla directamente en un molde desmontable de 23 centímetros de diámetro y con los dedos cubrir bien primero los bordes y luego el centro. Pinchar bien, poner algo de peso y hornear unos 10 minutos. Sacar y reservar.

Triturar los frutos secos en el Thermomix hasta que se pulvericen bien. Añadir los azucares, el ron, la mantequilla y el huevo y mezclar en velocidad 4 hasta que esté bien combinado. Guardar en la nevera de 10 a 15 minutos. (Se puede hacer antes que la base y tener en la nevera reservado).

Mezclar la mermelada con la cantidad necesaria de miel para conseguir una textura que sea fácil de extender. (Se puede calentar en microondas).

Precalentar el horno a 220º (200ª con aire).

Rellenar la tartaleta con la crema de frutos secos, colocar los higos encima de forma decorativa (tampoco importa mucho la decoración porque luego al cocer en el horno se pierde bastante) y untar bien los higos con el glaseado. Hornear la tarta durante 25-30 minutos hasta que la fruta se vea hecha y la mezcla hierva.

Sacar del horno, enfriar y servir a temperatura ambiente, sola, con helado o con nata. Si ha sobrado glaseado, se puede volver a pintar cuando esté templada, quedará con más brillo.

Decorar con higos frescos y pintar éstos con glaseado para que brillen.

TARTA DE LIMÓN



INGREDIENTES:

Para la base:

4 Huevos
100 g de harina
100 g de azúcar
1 cucharadita de café de levadura

Para la tarta:

1 tarrina de queso para untar
1/2 kg de nata para montar 35%MG
1 sobre de gelatina de limón
6 cucharadas de azúcar
1 Limón (su zumo)

ELABORACIÓN:

Base:

Precalentar el horno a 185º.

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar y programar 2 minutos temperatura 40º velocidad 3 hasta blanquear. Añadir la harina tamizada con la levadura y programar 10 segundos velocidad 3. Sacar del vaso y reservar.
En un recipiente aparte montar las claras a punto de nieve e ir agregando a la amalgama que tenemos reservada con mucho cuidado de que no se bajen. Verter la mezcla en una bandeja previamente engrasada al horno que ya tenemos precalentado a 185º de 5 a 7 minutos vigilando.

Preparación tarta:

Poner un cazo al fuego con un vaso de agua y añadir 3 cucharadas de azúcar. Cuando comience a hervir, retirar del fuego y disolver el sobre de gelatina sin dejar de remover. Separar una tacita de las de té de gelatina para el final (o un poco menos)

Verter en el vaso del Thermomix la nata con el queso y batir a velocidad 3 y 1/2 unos segundos. Seguidamente añadir la gelatina junto con el zumo de limón y batir a 3 y 1/2 30 segundos.

En un molde de 20 cm, poner la base preparada y seguidamente verter la preparación de la tarta.

Meter en el congelador durante 1/2 hora. Pasada la media hora sacar la tarta y echar por encima la gelatina reservada por encima, volver a entrar en el congelador.

Desmoldar y decorar al gusto después de un mínimo de otra media hora en el congelador.





TARTA DE LIMON FACIL

INGREDIENTES:



200 g de agua
100 g de zumo de limón
150 g de azúcar
1 sobre gelatina de limón
1 cubilete de leche condensada
500 g de nata muy fría para montar
Un pelín de colorante (opcional)
Caramelo líquido (opcional)

ELABORACIÓN:

En un cazo calentar el agua hasta su ebullición, añadir la gelatina y remover hasta su disolución, bajando la intensidad del fuego. Cuando esté bien disuelta, apartar del calor y añadir el zumo de limón y el azúcar. Remover y dejar templar en un bol grande.

En el vaso del Thermomix, con la mariposa puesta, montar la nata a velocidad 3 ½.

Añadir a la gelatina, la leche condensada y remover muy bien.

Cuando esta mezcla esté lo suficientemente templada añadir la nata y mezclar ayudándose de una espátula de goma, con movimientos envolventes.

Si se quiere obtener un "amarillo limón", echar colorante.

Caramelizar un molde a ser posible de silicona y pasar la mezcla. Reservar en el congelador unas tres horas y servir.

TARTA DE LIMÓN LIGHT



INGREDIENTES:

500 ml de leche desnatada
1 sobre de gelatina de limón
8 quesitos light
Edulcorante líquido (a gusto)

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso.

Programar 8 minutos a 100º, velocidad 5. Hasta que espese.

Verter en un molde, dejar enfriar.

Meter en la nevera varias horas

TARTA DE MANGO Y CREMA

INGREDIENTES:



Para la Masa Quebrada:
200 g de harina común
100 g de mantequilla en pomada
1 huevo mediano
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita pequeña de sal
1 pizca de impulsor
Para la Crema:
1/2 l de leche
2 huevos grandes
60 g de harina
60 g de azúcar
un pizco de sal
1 cucharadita de azúcar avainillado
30 g de mantequilla
Para adornar:
Mango
Gelatina de manzana

ELABORACIÓN:

La Crema:
Introducir todos los ingredientes en el vaso del Thermomix (menos la mantequilla) y programar 10 segundos, velocidad 6 para mezclar todo.

A continuación colocar la mariposa en las cuchillas y programar 9 minutos, velocidad 2, temperatura 100º. Cuando falte un minuto para terminar añadir la mantequilla.

Sacar a una fuente y tapar con un papel film toda la superficie para que no haga costra. Reservar.

Precalentar el horno a 180º.

La Masa Quebrada:
Verter todos los ingredientes en el vaso del Thermomix, mezclar durante 10 segundos en velocidad 6, sacar fuera y formar una bola.

Estirar ayudándonos de papel de cocina.

Colocar la masa en el molde, recortar los sobrantes, meter al horno hasta que empiece a tomar un ligero tono dorado y se despegue un poco de los bordes. Dejar templar.

Verter la crema pastelera en el molde horneado y templar. Alisar la superficie y adornar con la fruta cortada en lonchas, dar brillo con la gelatina de manzana. Dejar enfriar y guardar en la nevera.

Debe tomarse fría.

TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES:



2 manzanas.
3 huevos.
150 g de azúcar.
200 g de harina.
130 g de mantequilla.
1 chorrito de brandy.
1 pizca de sal.
1 sobre de levadura química en polvo.

ELABORACIÓN:

Ponemos la mariposa, echamos los huevos y el azúcar y ponemos 3 minutos a 37º, velocidad 3. Luego ponemos otros 3 minutos a la misma velocidad y sin temperatura. Añadimos la mantequilla y el brandy y mezclamos 10 segundos en velocidad 1.

Ponemos la harina, la levadura y la sal y mezclamos a velocidad 2.Terminamos de mezclar delicadamente con la espátula.

Engrasamos un molde y enharinamos. Vertemos la mezcla en el molde y pelamos las manzanas y decoramos con ella la tarta.

Cortamos la manzana en cuatro trozos y le hacemos cortes sin llegar al fondo. Horneamos a 180ºC unos 25 minutos. Una vez fría espolvoreamos con azúcar glas.

TARTA DE MANZANA 1

INGREDIENTES:



4 o 5 manzanas
3 huevos
9 cucharadas de azúcar
9 cucharadas de leche
9 cucharadas de aceite
9 cucharadas de harina
1/2 sobre de levadura royal
1 bote de mermelada de melocotón
Guindas para decorar

ELABORACIÓN:

Pelar las manzanas y cortarlas en láminas. Ir poniéndolas en el molde. Reservar.

Echar en el vaso las nueve cucharadas de azúcar y pulverizar en velocidad 5-10 progresivo. Añadir los huevos, la leche y el aceite. Amasar 5 segundos en velocidad 6. A continuación añadir la harina y la levadura y volver a amasar 15 segundos en velocidad 6.

Volcar la masa sobre las manzanas y meter en el horno precalentado a 180º durante 30 minutos. Cinco minutos antes de sacar, poner el grill para que coja color.

Sacar del horno. Poner una capa de mermelada por encima y adornar con guindas.



TARTA DE MANZANA 2

INGREDIENTES:



Para la cubierta:
250 g de harina
200 g de azúcar
180 g de mantequilla
1kilo de manzanas
Para la base:
180 g de harina
80 g de mantequilla
1 huevo

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la base juntos en el Thermomix y mezclar unos segundos a velocidad 6. Amasar 1 minuto y medio velocidad espiga. Forrar un molde con esta masa y guardar en la nevera.

Pelar las manzanas y picarlas pequeñas. Añadir al molde y poner 100 g de azúcar por encima de la manzana.

Poner en el vaso del Thermomix 250 g de harina, el azúcar y la mantequilla y darle unos segundos a velocidad 3 para hacer el granulado. Tiene que quedar como arenilla. Poner encima de la manzana y meter al horno precalentado 50 minutos a 180 grados, depende de cada horno.

TARTA DE MANZANA 3

INGREDIENTES:



Para la base:
2 láminas de hojaldre congelado
2 manzanas Golden
380 g aproximadamente de gelatina de pastelería
1 huevo batido
Un poquito de coco rallado (para adornar)
Para la crema:
500 g de leche
20 g de maicena
30 g de harina
5 yemas de huevo
120 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar avainillado
30 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir al vaso todos los ingredientes de la crema excepto la mantequilla y el licor. Batir todo durante 10 segundos a velocidad 3.

A continuación programar 7 minutos, 90º, velocidad 1 ½.

Al terminar el tiempo programado, añadir la mantequilla y el licor y programar 1 minuto, velocidad 1 ½.

Estirar una lámina de hojaldre y con la otra hay que hacer los refuerzos de los lados.

Poner 2 tiras más en cada lado (de tal manera que quede la base y dos pisos más). Estas tiras pincelarlas con huevo batido para que se enganchen. Toda la base restante pincharla bien con un tenedor.

Poner la crema pastelera.

Poner los trozos de manzana fileteados y pintar los laterales con huevo batido.

Hornear con el horno precalentado a 180º-200º unos 15 ó 20 minutos hasta que el hojaldre haya subido, esté doradito y las manzanas blanditas.

Cuando ya esté horneado, sacar del horno y preparar la gelatina, colocándola en un plato con un poco de agua al microondas, se acaba de mezclar con un tenedor y se esparce por encima de la tarta.





TARTA DE MANZANA 4

INGREDIENTES:



Tomar como medida un vaso:
1 vaso de azúcar
2 huevos
1 vaso y medio de leche
1 vaso de harina
1 sobre de levadura de repostería
Manzanas
Caramelo líquido
Azúcar moreno
Mermelada de albaricoque
Licor de manzana (opcional)

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso el azúcar y pulverizar. Añadir los huevos, mezclar unos segundos a velocidad 3. Añadir la leche y volver a mezclar a la misma velocidad. Añadir la harina con la levadura y mezclar durante 2 minutos a velocidad 3.

Mientras tanto pelar las manzanas y cortar a láminas. Untar el molde con caramelo líquido y poner una cama de manzana, cubrir con parte de la mezcla, poner otra capa de manzana y volver a echar manzana, así sucesivamente, terminar siempre con la mezcla que teníamos en el vaso. Echar una cucharada de azúcar moreno por encima de las manzanas y meter en el horno a 180º durante 40 ó 45 minutos.

Poner en un cazo 2 cucharadas soperas de mermelada, un poquito de agua y adicional un chorrito de licor, llevar a ebullición y colar.

10 minutos antes de terminar, echar la mermelada sobre la tarta y volver a meter en el horno.

Una vez terminado el tiempo de horneado sacar y dejar enfriar.

TARTA DE MANZANA ALEMANA

INGREDIENTES:



Para la masa:
130 g de mantequilla en trocitos y a temperatura ambiente
100 g de azúcar glas
1 huevo grande
300 g de harina
Un pellizco de sal
Para el relleno:
4 manzanas reinetas grandes
Azúcar negrita
Canela en polvo
Para decorar:
1 huevo para pintar
50 g de azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso todos los ingredientes de la masa y amasar 10 segundos a velocidad 6. Retirar del vaso y reservar la masa en el frigorífico envuelta en una hoja plástica transparente.

A continuación, repartir la masa en dos. Estirar una parte haciendo una capa muy fina (se estira muy bien poniéndola entre plástico transparente) y cubrir el fondo de un molde redondo de 28 cm de diámetro, desmontable.

Pelar las manzanas y, sin lavar el vaso, trocear en dos veces, 3 segundos a velocidad 3 ½. Echar sobre la masa poniendo encima azúcar moreno y canela.
Seguidamente, cubrir con la otra parte de la masa, a modo de empanada. Pintar con el huevo y espolvorear con azúcar granulada por encima.

Por último, hacer con un cuchillo unos cortes en toda la superficie de la masa, para que salga el vapor durante la cocción. Introducir en el horno, precalentado a 175º, durante 45 minutos aproximadamente.

NOTA: Se pueden poner en el relleno pasas y nueces si se desea

TARTA DE MANZANA EN CREPES SORPRESA

INGREDIENTES:



6 crepes dulces previamente hechos
2 bases de bizcocho lo mas finito posible
Para la Mouse de manzana:
500 g de manzanas Grand Smith peladas y descorazonadas
El zumo de un limón
100 ml de coñac de manzana
6 hojas de gelatina puesta a remojo
500 ml de nata líquida (montada previamente)
Para las manzanas caramelizadas:
3 manzanas reinetas
50 g de mantequilla
100 g de azúcar
Para el almíbar:
100 ml de agua
100 ml de azúcar
Un chorrito de ron moreno (obviar si hay niños)
Para la decoración:
100 ml de mermelada de albaricoque caliente

ELABORACIÓN:

Tener preparados los crepes y las dos bases de bizcocho del tamaño del molde o aro que vayamos a utilizar.

Montar la nata sin azúcar y reservar en la nevera.

Preparar las manzanas caramelizadas poniendo en una sartén la mantequilla, las manzanas reinetas peladas cortadas en gajos y el azúcar dejando cocer, dándoles vueltas de vez en cuando hasta que estén doradas. Reservar.

Poner las hojas de gelatina en remojo con agua fría.

Empezar a hacer el mouse. Triturar las manzanas Grand Smith hasta hacer un puré de manzana.

En un cazo calentar el licor o la leche hasta que humee. Escurrir bien de agua las hojas de gelatina y ya fuera del fuego, ponerlas en el cazo y disolverlas bien. Introducir esta mezcla en el vaso, donde está el puré de manzana y batir bien velocidad 6.

Retirar el vaso y mezclar con cuidado primero la mitad de la nata que teníamos montada y después la otra mitad.

Hacer el almíbar poniendo el agua y el azúcar en el microondas a potencia máxima 10 minutos y añadir el ron si lo vamos a utilizar.

Montaje:
Como base, poner uno de los crepes, si es necesario, recortarlo para que sea del tamaño del aro y otros cuatro cubriendo los lados del molde, que sobresalga un poco. (Imaginar que estamos utilizando los crepes como un papel para forrar el molde).

Sobre el fondo verter la mitad de la mouse de manzana.

Encima poner uno de los discos de bizcochos y con un pincel, emborracharlo con el almíbar.

Poner encima las manzanas caramelizadas y encima de éstas la otra mitad de la mouse de manzana.

Terminar con el otro disco de bizcocho, pincelarlo de almíbar y cerrar el paquete con los crepes que sobresalían del molde poniendo encima el último crepe.

Cubrir con papel film y llevar al congelador 6 horas o toda la noche.

Sacar del congelador y tenerlo unas dos horas en la nevera.

Desmoldar quitando el aro y la base y pintar con mermelada de albaricoque caliente para dar brillo, adornar al gusto.

TARTA DE MANZANA INTEGRAL SIN AZÚCAR

INGREDIENTES:



1 yogur natural desnatado
3 huevos
1 medida y media de vaso yogur de harina integral
2 cucharadas soperas de sacarina líquida
1 sobre levadura
1 kg de manzanas

ELABORACIÓN:

Pelar todas las manzanas y quitar el corazón.

Apartar dos para cubrir la tarta.

Echar el resto en el vaso y triturar a velocidad 5, durante 30 segundos, hasta ver un puré. Comprobar si están bien trituradas, si no es así repetir la operación.

Echar en el vaso los huevos, el yogur, la harina, la levadura y la sacarina. Mezclar bien durante 20 segundos a velocidad 3. Añadir el puré de manzana y volver a mezclar bien en velocidad 3 otros 20 segundos.

Echar la mezcla en un molde y cubrir con láminas de las 2 manzanas reservadas.

Meter en el horno precalentado a 160º, calor arriba y abajo, unos 60 minutos o hasta que esté hecha.

TARTA DE MANZANA Y CANELA



INGREDIENTES:

180 g de mantequilla que dejamos blandita
130 g de azúcar
130 g de leche de coco
Rallado de 1 limón
3 huevos
180 g de harina de fuerza
1 cucharada de canela molida
6 higos secos bien troceados o media taza de pasas sultanas
1 manzana Golden pelada y en trozos medianos
2 cucharadas de mermelada de frambuesa o de albaricoque
Canela azucarada para espolvorear por encima de la tarta
2 cucharadas de café levadura royal

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 175º.

Poner en el vaso el azúcar, la mantequilla y la leche de coco programando 3 minutos a 37º, velocidad 2 ½. Añadir la ralladura y dejar 5 minutos a velocidad 2 sin calor, para que la masa absorba bien el sabor del limón.

Poner 3 minutos a velocidad 2 e ir añadiendo huevo a huevo por el bocal, dejando que se mezclen bien por separado, hasta que termine el tiempo.

Mientras esto termina, tamizar la harina para airearla bien y añadir al vaso. Programar 7 minutos a velocidad 4.

Abrir el vaso y añadir las nueces troceadas y con la espátula remover. Dejar reposar mientras se engrasa un molde desmontable y enharinar un poco.
Añadir la masa al molde y echar por encima los trozos de manzana. Bajar con la espátula un poco esos trozos.

Meter al horno 45-50 minutos a 175º. Sacar y pintar con la mermelada. Espolvorear con azúcar-canela y poner en una rejilla para que se enfríe.

TARTA DE MASCARPONE Y YEMA TOSTADA



INGREDIENTES:

2 bizcochos genoveses
Almíbar para los bizcochos
Crema mascarpone
Crema de yemas
500 g de nata montada
Azúcar
Bizcocho genovés (estos ingredientes son para 1, así que necesitaremos el doble, para hacer 2 bizcochos):
4 huevos
120 g azúcar
150 g de harina
1 pellizco de sal
1 cucharadita de levadura Royal
Almíbar:
130 g de azúcar
1/2 l de agua
Un trocito de ralladura de limón
5 gotitas de esencia de limón
Crema mascarpone:
350 g de azúcar
750 g de queso mascarpone (3 tarrinas)
250 g de queso cremoso
Crema de yemas
135 g de agua
135 g de azúcar
8 yemas de huevo
1 cucharadita de agua

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner la mariposa, echar en el vaso los huevos y el azúcar y programar 3 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Cuando termine el tiempo, programar

otros 3 minutos, a la misma velocidad, sin temperatura. Incorporar la harina, la pizca de sal y la levadura y mezclar durante 5 segundos, velocidad 3.

Volcar la mezcla en una bandeja de horno forrada con papel albal, extender y meter al horno precalentado, durante 15-20 minutos.

Sacar y volcar del revés sobre el mármol, quitar el papel albal y colocar en una bandeja, para que se enfríe.

Seguidamente hacemos el otro bizcocho y reservamos.

Almíbar:
Poner el azúcar en un cazo y el agua, la ralladura de limón y llevar a ebullición. Cuando rompa el hervor dejarlo unos 2-3 minutos.

Crema Mascarpone:
Poner en el vaso el azúcar y glasearlo, durante 15 segundos, velocidad 5-10. Poner la mariposa y echar el queso mascarpone y el cremoso y batir a velocidad 3 1/2 durante unos 15-20 segundos. Reservar en un bol.

Crema de yemas:
Poner el agua en el vaso y el azúcar, programar 14 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, y no poner el cubilete, para que evapore.

Cuando termine, destapar el vaso y quitarlo de la máquina para que se enfríe. En un vaso aparte poner las yemas de huevo y la cucharada de agua y romper las yemas con un tenedor.

Añadir al almíbar reservado, sin dejar de remover, cuando esté totalmente incorporado, colocar la mariposa y programar 12 minutos, a temperatura 90º, velocidad 1.

MONTAJE FINAL:
Remojar un bizcocho con la mitad del almíbar, poner la crema de mascarpone y repartirla por todo el bizcocho. Cubrir con el otro bizcocho y empaparlo con el resto del almíbar.

Verter la crema de yemas por encima y reservarla en la nevera. Un poco antes de comer, espolvorear abundantemente con azúcar por encima y quemar con el soplete. Por último montar la nata, poner azúcar a gusto y adornar la tarta.

TARTA DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:



3 melocotones naturales grandes
3 huevos
120 g de azúcar
150 ml de nata liquida 18% materia grasa
50 ml de mantequilla diluida
180 g de harina
40 g de fécula de patata
½ sobre de levadura
Una pizca de sal
Un chorrito de brandy (opcional)
Azúcar glas para decorar

ELABORACIÓN:

Mezclar la harina, levadura, fécula y sal, tamizar y reservar.

Pelar los melocotones, quitar los huesos, cortar en cuartos y laminar sin llegar abajo, reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas, echar los huevos y el azúcar, programar 4 minutos, 37º, velocidad 3 ½. Añadir la nata, la mantequilla diluida y el brandy, mezclar 10 segundos, velocidad 3. Por ultimo añadir la mezcla de harina, fécula, levadura y sal, mezclar 6 segundos, velocidad 3, si es necesario terminar de mezclar con la espátula.

Echar la mezcla en un molde desmontable, colocar encima los melocotones, meter al horno precalentado a 160º con aire, calor abajo y arriba durante unos 30 minutos. Desmoldar cuando este frío y espolvorear con azúcar glas.



TARTA DE MEMBRILLO Y REQUESÓN

INGREDIENTES:





Base:
5 láminas de pasta filo
Aceite o mantequilla derretida para untar
Un poco de canela (opcional)
Relleno:
400 g dulce de Membrillo
400 g ricota o Requesón
100 g azúcar
1 lata de 397 gr de leche condensada
2 huevos
2 yemas
1 cucharadita de ralladura de limón
Adornos:
Azúcar glas o lo que se quiera

ELABORACIÓN:

Preparar un molde redondo desmontable de 23x7 cm y untar el interior y las paredes con mantequilla o aceite. Adherir en el fondo y las paredes del molde 5 hojas de pasta filo pincelando cada hoja con un poco de aceite o mantequilla derretida.

Procurar que la pasta sobresalga por los bordes del molde. Se puede espolvorear un poco de canela entre capa y capa.

Hacer puré el dulce de membrillo, batiéndolo en velocidad 4-5 y cubrir con el puré de membrillo la base de la tarta.

Poner la mariposa en las cuchillas, batir la ricota con el azúcar y las yemas en velocidad 3 ½. Agregar los huevos enteros, la leche condensada y la ralladura de limón con la máquina en marcha a la misma velocidad anterior, añadir por el bocal y por ese orden.

Colocar la crema de ricota sobre el membrillo y poner en el horno precalentado a 180º durante 50 minutos aproximadamente. Para probar si está hecha

pinchar un palillo que tiene que salir seco, si no es así dejar un poco más en el horno.

Retirar del horno, dejar enfriar. Con las manos recortar los excedentes de masa filo y ponerlos sobre la tarta, espolvorear con azúcar glas y servir.





TARTA DE PAN

INGREDIENTES:



Una barra de pan del día anterior
1 l de leche
3 huevos grandes
50 g de mantequilla a temperatura ambiente
Un chorro de vino dulce
150 g de azúcar
50 g de almendras molidas
Cuatro plátanos maduros

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el pan remojado en la leche y escurrido con los plátanos en trozos. Triturar unos segundos a velocidad 5. Retirar y reservar.

Poner la mariposa y batir los huevos con el azúcar 3 minutos a 37º velocidad 3.

Añadir el resto de ingredientes y batir de nuevo pero sin temperatura otros 3 minutos, velocidad 3.

Verter en el molde engrasado o cubierto de papel de hornear la mezcla y dejar hacerse a una temperatura de 180º con el horno previamente caliente durante 30 – 40 minutos.

Pinchar con una aguja para comprobar si está hecha, pero sin dejarla mucho más tiempo pues al enfriar toma cuerpo.

Desmoldar una vez fría, y decorar.

TARTA DE PERAS CON CHOCOLATE

INGREDIENTES:



1 paquete de pasta brisa
1 cucharada de harina
2 huevos
2 dl de leche (dos vasos de agua de leche)
ralladura de limón
Peras cortadas a laminas
Para la cobertura:
100 g de chocolate fondant
1 cucharadita de mantequilla
1 dl de leche

ELABORACIÓN:

Poner en un molde la pasta brisa, cubrir con papel de aluminio y legumbres secas y cocer al horno 170º unos 10 minutos.

Mientras poner en el Thermomix el azúcar, los huevos, la ralladura de limón, la cucharada de harina, poner la mariposa y programar a 100º unos 10 minutos velocidad 2 vigilar a que espese, si no espesa añadirle más tiempo.

Rellenar la tarta con la mezcla, poner encima las peras en laminas y meter en el horno 180º 30 minutos.

Hacer la cobertura de chocolate.

Cuando acabe de hacerse la tarta al horno, sacar y poner la cobertura de chocolate por encima.

TARTA DE PIÑA

INGREDIENTES:

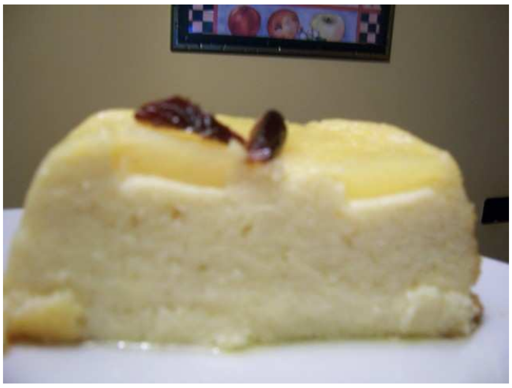


150 g de mantequilla
150 g de azúcar
1 lata de piña (todas menos 3 rodajas)
4 huevos
6 rebanadas de pan de molde, remojadas en leche y bien escurridas ó 5 rebanadas sin corteza
1 chorrito de ron blanco (opcional)

ELABORACIÓN:

Untar un molde con mantequilla y espolvorear con azúcar. Poner en el fondo las 3 rodajas de piña.

Triturar todos los demás ingredientes a velocidad 6, unos 25 segundos. Poner en el molde y meter al horno a 180º, unos 40 min. Pinchar con una aguja para ver si está cuajado. Desmoldar tibio, para que salga bien.





TARTA DE PIÑA RÁPIDA

INGREDIENTES:



1 bote de piña en almíbar tamaño grande
1/2 l de nata líquida para cocinar
1 sobre de gelatina de limón o de piña
1 bolsa de "sobaos pasiegos"
Si la piña es en su jugo poner 75 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Abrir el bote de piña y colar el liquido dentro de un bol, dejarlo un rato para que escurra bien.

Este zumo tiene que pesar de 280 a 290 g. Ponerlo dentro del vaso junto con la gelatina y programar 3 minutos a 80º, velocidad 3, no tiene que hervir, dejar que se funda bien mezclando en velocidad 3.

Cuando la gelatina está bien fundida, y sin parar la maquina, poner la nata y mezclar.

Colocar la piña dentro de un molde para decorar y añadir la mezcla de gelatina, y a continuación los sobaos bien apretados uno al lado de otro.

Dejar reposar en la nevera.

TARTA DE PIÑONES

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
4 huevos
120 g de azúcar
120 g de harina
Para el almíbar:
400 g de azúcar
200 g de agua
Licor si se quiere (un chorrito de brandy o ron)
Para la crema pastelera:
500 g leche
180 g azúcar
3 huevos
30 g maicena
1 cucharadita de azúcar avainillado

ELABORACIÓN:

Con la mariposa poner los huevos enteros y el azúcar. Programar 6 minutos, 37º velocidad 3.

Cuando termine quitar la temperatura y programar otros 6 minutos velocidad 3. Añadir la harina y mezclar unos segundos.

Verter la masa en un bol y terminar de mezclar la harina con la espátula, pues no queda del todo integrada.

Verter en el molde y hornear hasta que se vea dorado.

Echar en el Thermomix todos los ingredientes del almíbar y programar 4 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

Poner en el vaso la leche con el azúcar y programar 10 minutos a 90º velocidad 1.

Cuando termine añadir los huevos y la maicena disuelta en un poco de leche fría, y dar velocidad 6 unos segundos.

Luego programar 4 minutos a 90º velocidad 4.

Pasar a un bol mientras se templa.

Cortar el bizcocho genovés en dos partes, emborrachar la parte de abajo con el almíbar, cubrir con crema pastelera, y poner el otro bizcocho encima, y emborrachar también.

Hay que ser generosos con el almíbar, cuanto más empapada esté la tarta quedará más jugosa.

Una vez que esté montada la tarta, recubrir de crema pastelera por todos los lados, para que los piñones se queden adheridos.

Tostar los piñones y las almendras y añadir por encima.

Reservar en frío.

Si se quiere hacer de un día para otro, hacer la tarta pero los piñones tostarlos el día que se vaya a tomar, así se evita que los piñones se reblandezcan.

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES:



500 g de queso para untar
3 huevos
200 gramos de azúcar ó 2 cubiletes de edulcorante en polvo
300 g de nata líquida
50 g de harina de maíz
Canela y azúcar (o sacarina) en polvo

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 170º.

Poner todos los ingredientes (salvo la canela y el azúcar en polvo) en el vaso del Thermomix, y mezclar durante 2 minutos en velocidad 2 ½.

Poner la masa en un molde desmontable (engrasado, si no es de silicona), y hornear 45-50 minutos.

Sacar del horno, espolvorear con la canela y azúcar en polvo, dejar enfriar y desmoldar.

Meter un rato a la nevera antes de servir.

TARTA DE QUESO "LA PERAL"

INGREDIENTES:



Un vaso (250 ml) de leche
8 cucharadas de azúcar
Un bote de leche condensada (370 g)
Una tarrina de Philadelphia de 250 g
100 g de queso "La Peral"
2 sobres de cuajada

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso, programar 7 minutos, 90º, velocidad 5.

Poner en un molde y dejar enfriar.

TARTA DE QUESO 1

INGREDIENTES:



3 huevos
2 sobres de cuajada
8 quesitos en porciones
200 g de azúcar
1/2 litro de leche
Bizcochos de soletilla
Un poco de leche
Un chorro de coñac

ELABORACIÓN:

Cubrir un molde con los bizcochos remojados en la leche con el coñac.

Poner en el vaso los huevos, los sobres de cuajada, los quesitos, el azúcar y la leche durante 7 minutos a 90º velocidad 4.

Echar la mezcla sobre la base de los bizcochos y dejar enfriar.

TARTA DE QUESO AL LIMON

INGREDIENTES:



Tarta de queso al limon

Para la Base:

80 g de mantequilla
200 g de galletas
1 cucharadita de canela

Para el Relleno:

250 g de agua
1 sobre de gelatina de limón
400 g de queso philadelphia
200 g de nata para montar
40 g de azúcar

Para la Cubierta:

200 gr. de mermelada de fresa, frambuesa, o la que nos guste
2 cucharadas de zumo de limón
1 sobre de gelatina neutra (10 gramos)
50 g de agua

ELABORACIÓN:

Base:

Poner las galletas con la canela en el vaso y pulverizar 5 segundos en velocidad 10.
Añadir la mantequilla y mezclar 5 segundos en velocidad 5.
Con esta preparación hacer la base en un molde desmontable, apretando con los dedos para que quede compacta. Reservar en la nevera.

Relleno:

Poner el agua en el vaso y programar 5 minutos a 100º en velocidad 1. Agregar por este orden, la gelatina, el queso, la nata y el azúcar y mezclar 20 segundos en velocidad 5.
Rellenar el molde con este relleno y dejar en la nevera unas tres horas para que se cuaje.

Cubierta:

Cuando ya esté cuajado el relleno, preparar la cubierta poniendo todos los ingredientes en el vaso y programar 3 minutos a 80º en velocidad 2. Dejar enfriar y poner sobre el relleno. Dejar reposar en la nevera una hora.

TARTA DE QUESO CON COBERTURA DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES:



500 g de nata liquida
300 g de leche
200 g de queso crema
160 g de azúcar
2 sobres de cuajada
Para la Base:
Un paquete de galletas
60 g de mantequilla
Para la Cobertura:
Un bote de mermelada de albaricoque
Un sobre de gelatina
250 g de zumo de albaricoque o melocotón

ELABORACIÓN:

Triturar las galletas con 3 pulsaciones de turbo y después programar 1 minuto a velocidad 9. Añadir la mantequilla troceada y mezclar 5 minutos a 70º, velocidad 3.

Verter la masa en un molde desmontable, distribuir bien por toda la base y meter un ratito en el congelador para que se endurezca. Verter en el vaso, la nata, la leche, el queso crema, el azúcar y la cuajada.

Programar 9 minutos a 90º en velocidad 4. Verter el preparado sobre la base de galleta. Dejar cuajar durante unos 30 - 45 minutos.

Verter en el vaso el bote de mermelada junto con el zumo, (apartar medio vaso para diluir la gelatina). Programar 5 minutos a 100º en velocidad 2. Diluir la gelatina en medio vaso de zumo caliente. Agregar la gelatina diluida a la mezcla y batir unos segundos. Dejar templar y verter sobre la tarta de queso que ya estará cuajada.

Introducir en el frigorífico. Se recomienda hacer esta tarta de un día para otro.

TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE

INGREDIENTES:



300 g de queso fresco o queso crema de untar
4 huevos
200 g de leche condensada
3 cucharadas de harina
50 g de azúcar
La ralladura de 1 limón
75 g de chocolate de cobertura
Una nuez de mantequilla (para engrasar molde)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200º.

Introducir todos los ingredientes en el vaso, menos el chocolate y la mantequilla y programar velocidad 6 durante 30 segundos.

Untar el molde con mantequilla, espolvorear con harina, verter la mezcla y añadir el chocolate troceado.

Bajar la temperatura del horno a 180º y hornear la tarta unos 25 minutos. Comprobar si está cocida pinchando con un palillo. Si sale limpio estará hecha; de lo contrario, dejar unos minutos más.

TARTA DE QUESO CON HIGOS



INGREDIENTES:

Para la base:
200 g de harina
1 sobre de azúcar avainillado
1 huevo
100 g de margarina

Relleno:
4 huevos
150 g de azúcar
750 g de queso quark o similar
250 ml de leche
1 sobre del Dr. Oetker
1 sobre de azúcar avainillado
Ralladura de limón
100 g de pasas (opcional)
Unos higos y mermelada de higo para pintar



ELABORACIÓN:

Poner los ingredientes de la base en el Thermomix 1 minuto en velocidad espiga.

Forrar un molde desmoldable y reservar.

Después poner los huevos con el azúcar 3 minutos velocidad 3. Añadir los demás ingredientes y poner los higos en láminas. Hornear durante 50 minutos a 180º. Pinchar para ver si está cocida y si no está dejar unos minutos más. Pintar con la mermelada y dejar en el horno apagado otros 10 minutos.



TARTA DE QUESO RÁPIDA Y FÁCIL

INGREDIENTES:



3 huevos
1/2 litro de leche
120 g de azúcar
2 sobres de cuajada
1 tarrina de queso de untar
Para decorar mermelada, fideos de chocolate, Etc.

ELABORACIÓN:

Poner todo en el vaso y programar 7 minutos a 90º, velocidad 5.

Volcar rápidamente en un recipiente y dejar enfriar.

Meter en la nevera hasta el momento de consumir.

TARTA DE QUESO SIN BASE

INGREDIENTES:



1/2 kg de queso Quark o requesón
4 huevos grandes o 5 pequeños
5 cucharadas de azúcar
1 brick pequeño de nata líquida
1 cucharada de maicena
1 yogurt natural (opcional)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Untar con mantequilla y enharinar un molde redondo desmoldable de 24 cm.

Colocar un papel de horno forrando la base del molde, cerrando el aro sobre él, para evitar que la masa se escape por alguna ranura.

Verter todos los ingredientes en el vaso, poner el Thermomix en marcha sin tiempo ni temperatura, velocidad 3-5 hasta que esté todo perfectamente batido.

Volcar al molde y hornear aproximadamente 1 hora. Comprobar la cocción como los bizcochos, pinchando en el centro.

En caso de quedar muy blanca, una vez cocida, se puede poner el grill unos instantes, para dorar.

TARTA DE QUESO Y MANDARINAS

INGREDIENTES:



Para la base:
100 g de azúcar
100 g mantequilla en pomada
1 huevo
180 g de harina
2 cucharaditas pequeñas de levadura de repostería
Mantequilla para el molde
Para el relleno:
1/2 kg de queso quark
1/2 paquete de pudding de vainilla
Un chorrito de licor (kirsch de cereza o ron o similar)
2 huevos
120 ml de aceite girasol
120 ml de leche
100 g de azúcar
1 bote de mandarina en almíbar
1/2 sobre de gelatina neutra

ELABORACIÓN:

El primer paso es hacer la masa de la base.
Batir el azúcar con la mantequilla, después echar el huevo y seguir mezclando con las varillas, por último mezclar la levadura con la harina y añadirla poco a poco tamizándola.

Tiene que quedar más o menos con la textura de la foto, más bien algo pegajosa.

Untar un molde desmontable de mantequilla y repartir la masa por todo el fondo con las manos, si la masa se pega mucho, lo mejor es untar las manos con un poco de aceite.

Antes de preparar el relleno, poner a escurrir las mandarinas y reservar el almíbar para luego hacer una gelatina con ella.

Para el relleno mezclar el queso quark, el pudding de vainilla, el licor, los huevos, el aceite girasol, la leche y el azúcar.

Mezclar todo muy bien y vaciar en el molde sobre la base que ya teníamos preparada.

Colocar los gajos de mandarina sobre la mezcla y meter en el horno precalentado a 150º durante aproximadamente 1 hora.

Con el almíbar que ha sobrado hacer una gelatina ligera siguiendo las indicaciones del paquete de gelatina y pintar la tarta con mucho cuidado para darle un poco de brillo.

Antes de que la gelatina cuaje espolvorear un poco de chocolate rallado por encima para que se quede pegado.

Dejar reposar un mínimo de 12 horas en la nevera antes de comerla.

Cuanto más tiempo repose más rica.





TARTA DE QUESO Y NARANJA

INGREDIENTES:





Para la tarta:
500 g de queso tipo crema
200 ml de nata liquida
250 g de leche condensada
El zumo de 2 naranjas
1 sobre de gelatina de naranja
2 yemas de huevo
Para la base:
1 paquete de galletas María
60 g de mantequilla
Para adornar:
1 sobre de gelatina de naranja
Guindas verdes
Unos gajos de mandarina
Chocolate líquido
Hojas de hierbabuena

ELABORACIÓN:

Pulverizar las galletas en el Thermomix durante 20 segundos, velocidad 6. Añadir la mantequilla y volver a programar 10 segundos, velocidad 6, hasta que quede homogénea.

Con ello forrar la base del molde, aplastando bien la masa con una cuchara. Meter la base en el congelador para que se endurezca.

Poner en el vaso todos los ingredientes de la tarta, batir unos segundos a velocidad 5 y volver a programar 10 minutos a 100º, velocidad 3 ½.

Verter la crema sobre la galleta despacio, dejar enfriar y meter en la nevera para que cuaje bien.

Preparar el otro sobre de gelatina según explica el paquete. Una vez que está tibia echarla sobre la tarta ya decorada con los gajos de mandarina y las guindas verdes.

Volver a meter en la nevera y dejar que la gelatina solidifique.

Poner chocolate en un plato, encima la tarta y adornar con las hojas de Hierbabuena. Servir.

Esta tarta se ha de hacer de un día para otro para que cuaje bien.

TARTA DE SAN VALENTIN

INGREDIENTES:



1 base de tarta (de las que vienen cortadas en 3)
500 g de nata para montar (35% de materia grasa)
3 cucharadas de cacao en polvo
4 cucharadas de azúcar glas
Chocolate fondant (para hacer las letras)
Fideos de colores
Agua
Azúcar
1 chorrito de whisky
Papel de aluminio

ELABORACIÓN:

Poner un cazo con agua a hervir y fundir al baño maría un poco de chocolate fondant. Pasarlo a un canutillo hecho con papel de hornear, hacer las letras encima de papel de hornear y las meter en la nevera.

Cortar el bizcocho con un aro en forma de corazón y rellenar de chocolate.

Meter al microondas una jarrita con agua y azúcar y calentarla, añadir un chorrito de whisky y dejar enfriar.

Cortar en un folio un corazón, esa será la plantilla. Ponerlo sobre el bizcocho y con un cuchillo ir cortándolo dándole la forma.

Cortar 4 tiras de papel de aluminio para forrar la bandeja donde vamos a servir la tarta. (Una vez hecha retirar el papel).

Poner el bizcocho en la bandeja y pincelar con la mezcla de agua, azúcar y whisky.

Poner la mitad de la nata en el vaso del Thermomix, debe estar bien frío, y montar con la mariposa a velocidad 3 ½ (tarda entre un minuto y medio y dos).

Añadir el azúcar glas y el cacao en polvo para hacer la trufa.

Pasar a la manga pastelera y poner una capa de trufa encima del bizcocho emborrachado.

Poner otra capa de bizcocho y volver a bañar y cubrir con la trufa.

Y poner la última capa de bizcocho y volver a emborrachar.

Limpiar el vaso y montar el resto de nata igual que la trufa. Decorar y alisar con una lengua.

Poner por alrededor fideos de chocolate de colores y por encima.

Colocar las letras.

Retirar el papel albal con cuidado y lista para servir.

TARTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES:



250 g de almendras
200 g de azúcar
La piel de un limón
4 huevos
Azúcar glas para decorar
Pan rallado (opcional)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Echar las almendras en el vaso y pulverizar 5 segundos, velocidad 10. Reservar.

Glasear el azúcar 10 segundos, velocidad 10. Añadir la parte amarilla del limón y repetir la operación.

Incorporar los huevos y mezclar a velocidad 4, unos segundos. Agregar las almendras y mezclar 5 segundos, velocidad 3.

Engrasar un molde redondo con la nuez de mantequilla y pan rallado si se quiere. Echar la mezcla y hornear de 15 a 20 minutos.

Con una cartulina hacer la cruz de Santiago o la concha y espolvorear con el azúcar glas.

TARTA DE TRUFA

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
6 huevos
6 cucharadas de azúcar
6 cucharadas de harina (o 4 de harina y 2 de almendra molida)
Para la trufa:
125 g de cobertura de chocolate
700 g de nata para montar
70 g de azúcar.

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa y añadir los huevos y el azúcar 9 minutos a 37º en velocidad 3 y ½.

Mientras tanto, fundir el chocolate al baño maría (en el microondas mismo) con un poco de leche y dejar enfriar en la nevera.

Una vez acabado el tiempo poner otros 9 minutos a la misma velocidad pero esta vez sin temperatura.

Incorporar la harina y mezclar unos segundos.

Verter en un molde engrasado previamente (o con papel de horno) y meter en el horno unos 20-30 minutos a 180º en la parte media con calor arriba y abajo. Para saber si está hecho, pinchar con una aguja. Si sale limpia, ya está hecho. Una vez fuera del horno, sacar y cortar en dos o tres capas.

Montar la nata con el azúcar. Mezclar la mitad de la nata con el chocolate y reservar la otra mitad.

Cubrir la primera capa del bizcocho con trufa y reservar el resto. Colocar la última capa de bizcocho y cubrirla con trufa.

TARTA DE UVAS NEGRAS

INGREDIENTES:



500 g de uvas negras
3 huevos
50 g de azúcar
80 g de harina
250 g de leche
100 g de nata líquida
Mantequilla
Azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y batir los huevos y el azúcar durante 3 minutos, temperatura 37º, velocidad 3.

Volver a programar 1 minuto y medio, velocidad 3 e ir incorporando por el bocal la harina, la leche y la nata.

Untar un molde con la mantequilla y rellenar con las uvas lavadas y sin pepitas.

Verter la preparación anterior por encima de las uvas.

Meter en el horno, durante 25 minutos a 170º (Poner solo la parte baja del horno).

Una vez tibia decorar con uvas partidas por la mitad alrededor de la tarta, espolvorear con azúcar y quemar con el soplete o gratinar.



TARTA DE YOGUR SIN AZÚCAR

INGREDIENTES:



4 yogures naturales desnatados sin azúcar
4 huevos
2 cucharadas de edulcorante líquido
2 rebanadas de pan de molde integral sin corteza
1 cucharadita de canela, de las de café (utilizaremos también un poco más de canela para espolvorear)

ELABORACIÓN:

Batir todos los ingredientes durante 1 ½ minuto velocidad 3-4.

Verter la masa en un molde de cristal refractario y espolvorear canela por encima.

Cocer en el microondas a potencia máxima, entre 10 y 14 minutos, dependerá de la potencia del microondas.

Dejar enfriar en la nevera, y servir fría.

TARTA DE YOGURT CON COULIS DE MORAS

INGREDIENTES:



Una plancha de bizcocho de ½ cm de grosor
6 yogures griego (750 g)
250 ml de nata liquida 18% materia grasa
150 ml de leche condensada
7 hojas de gelatina
Para la cobertura:
300 g de coulis de moras (500 g de moras, 100 g de azúcar y zumo de ½
limón)
3 hojas de gelatina

ELABORACIÓN:

Poner a remojar la gelatina en agua fría.

Colocar la plancha de bizcocho sobre un molde, que cubra todo el fondo. Verter en el Thermomix los yogures, la nata y la leche condensada. Mezclar a velocidad 3 unos segundos. Programar 3 minutos a 70º, velocidad 1.

Retirar y añadir las hojas de gelatina bien escurridas. Mezclar bien.

Echar la mezcla sobre el bizcocho, dejar enfriar y meter al frigorífico, unas horas para que cuaje.

Para el coulis de moras, echar 500 g de moras en el vaso y triturar 15 segundos a velocidad progresiva 5-7-9. Retirar y pasar por un colador o un chino para eliminar los granitos. Quedarán unos 200 g de mora, porque pierde mucho.

Echar de nuevo en el vaso, añadir 100 g de azúcar y el zumo de ½ limón.
Programar 6 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3.

Añadir las 3 hojas de gelatina bien escurridas y volcar sobre el molde del frigorífico.

TARTA DE YOGUR Y MERMELADA DE MORAS

INGREDIENTES:



250 g de galletas
100 g de mantequilla
6 yogures griegos (750 g)
250 ml de leche
150 ml de leche condensada
8 hojas de gelatina
Cobertura:
300 g de mermelada de mora
3 hojas de gelatina

ELABORACIÓN:

Poner en el Thermomix las galletas y pulverizar. Agregar la mantequilla y mezclar a velocidad 3 hasta que quede una masa.

Extender la mezcla en el molde y meterlo al frigorífico para que endurezca. Poner a remojar la gelatina en agua fría. Echar en el Thermomix los yogures, la leche y la leche condensada y mezclar a velocidad 3 unos segundos. Programar 3 minutos a 60º, velocidad 1.

Retirar y añadir las hojas de gelatina bien escurridas. Mezclar para que queden bien diluidas. Echar la mezcla sobre la base de galletas, dejar enfriar y meter al frigorífico unas horas para que cuaje.

Calentar la mermelada en el microondas y agregar 3 láminas de gelatina bien escurridas (poner a remojo un poco antes).

Cubrir con la mezcla la tarta y volver a meter al frigorífico hasta la hora de servir.

TARTA DE YOGUR CON MERMELADA

INGREDIENTES:



4 yogures naturales
500 g de nata 35% mg
75 g de azúcar
5 ó 6 hojas de gelatina
5 cucharadas de mermelada de arándanos

ELABORACIÓN:

Poner las hojas a remojo en agua fría. Añadir al vaso del Thermomix los yogures, la nata, el azúcar y la mermelada. Calentar 7 minutos, a 90º, velocidad 3.

Añadir la gelatina escurrida y mezclar unos segundos a velocidad 4.

Verter en un molde previamente mojado con agua y dejar reposar de un día para otro en la nevera.

TARTA DE ZANAHORIA Y ALMENDRA

INGREDIENTES:



600 g de zanahoria pelada
250 g de harina de almendra
200 g de azúcar glass
1 paquete de sobaos, magdalenas o bizcocho casero
Un limón rallado
200 g de nata montada (para decorar)
Anisetes o fideos de chocolate (para decorar) (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar en velocidad 5-10. Reservar.

Introducir en el vaso del Thermomix las zanahorias troceadas y programar 15 minutos, a 100º en velocidad cuchara. Reservar.

Poner en el vaso la almendra molida, la ralladura de limón y el azúcar glass. Dar unos golpes de turbo para mezclar.

Añadir al vaso la zanahoria cocida que teníamos reservada y mezclar bien con los ingredientes del vaso, hasta obtener una mezcla homogénea (1 minuto en velocidad 6).

Preparar un molde. Empezaremos poniendo una capita de los sobaos (no muy gruesa).

Cubrir con la mitad de la masa que teníamos reservada, añadir otra capa de sobaos y la mezcla que queda. Cubrir con nata montada y decorar con anisetes o fideos de chocolate.

TARTA DE ZANAHORIAS CON NUECES

INGREDIENTES:



125 g de harina
150 g de azúcar
1 cucharadita de polvo de hornear (levadura en polvo)
1 cucharadita de bicarbonato
Una pizca de sal
½ cucharadita de canela
½ cucharadita de vainilla
80 g de aceite
250 g de zanahoria rallada o picada
150 g de nueces picadas
50 g de almendras picadas o pasas
4 huevos

Para el glaseado:

200 g o una taza de queso cremoso para untar o requesón
150 g o una taza de azúcar glas
1 cucharadita de ralladura de limón
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de licor

(Otra variante: 150 gramos de azúcar glas, almendra tostada y picada, mermelada de albaricoque, y el zumo de una mandarina)

ELABORACIÓN:

Forrar la base de un molde desmontable con papel de horno, engrasar y enharinar.

Mezclar en un bol la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela y la vainilla.

Mezclar aparte el aceite, la zanahoria rallada y las nueces picadas.

Separar las yemas de las claras y batir las yemas con la mitad del azúcar, hasta que blanqueen, montar las claras a punto de nieve con el resto del azúcar.

Mezclar todos los ingredientes y añadir las yemas, con una espátula de goma, sin batir. Agregarle, poco a poco, las claras montadas, moviendo de abajo arriba, para que la masa coja aire.

Cuando esté todo bien mezclado, colocar en el molde preparado y llevar a horno moderado (175-180) durante 50-60 minutos aproximadamente. Desmoldar después, y bañar con la siguiente preparación:

Glaseado

Mezclar el queso cremoso con el azúcar glas, la ralladura de limón, la vainilla y el licor.

O bien mezclar bien 150 g de azúcar glas y el zumo de una mandarina, hasta obtener una pasta aplicar a la parte superior del bizcocho y decorar los bordes con almendra tostada y picada, mezclada con mermelada de albaricoque.



TARTA DELICIAS DE PERA

INGREDIENTES:



Para la masa:
200 g de harina
100 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 yema de huevo grande o 2 pequeñas
Un pellizco de sal

Para la crema:
130 g de almendras crudas
130 g de azúcar
130 g de mantequilla
2 huevos
30 g de ron
1 cucharadita de azúcar avainillado (yo uso vainilla líquida)
Un pellizco de sal

Para la decoración:
5 peras tipo blanquilla, peladas y fileteadas
Azúcar glas

ELABORACION:

Verter en el vaso todos los ingredientes de la masa en el mismo orden que se indica y programar de 12 a 15 segundos, velocidad 4. Dejar reposar la masa envuelta en un plástico durante 15 minutos en el frigorífico.

Estirar la masa muy fina ayudándose con 2 hojas de plástico. Forrar un molde desmontable de 26 o 28 cm con la masa y pinchar la base y los laterales con un tenedor. Introducir en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 10 minutos.

Mientras tanto, preparar la crema. Poner en el vaso las almendras y trocear de 10 a 15 segundos, velocidad 3 ½. Añadir los ingredientes restantes y mezclar todo durante 10 segundos, velocidad 3.

Cuando la tartaleta esté horneada, colocar las peras de forma decorativa y cubrir con la crema preparada. Introducir la tarta de nuevo en el horno a 170 ºC durante 30 o 35 min.

Desmoldar sobre una blonda en una bandeja. Colocar sobre la superficie una plantilla con motivos decorativos y decorar con azúcar glas.

En esta tarta, la decoración ha sido realizada con frutas.

TARTA FANTASMAS

INGREDIENTES:



4 huevos
200 g de azúcar
200 g de mantequilla
300 g de harina
1 sobre de levadura
Pasta Americana:
4 cucharadas soperas de agua
3 g de hojas de gelatina incolora
1 cucharada sopera de aceite vegetal
400 g de azúcar glas
Esencia (vainilla, licores,…) al gusto
Adornos:
Gominolas
Regaliz

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar y glasear. Añadir la mantequilla y programar 3 minutos a velocidad 3.

Por el bocal añadir un huevo y una cucharada de harina mezclada con la levadura y así huevo a huevo y la harina, siempre a velocidad 3, el tiempo que sea necesario para que cada huevo se incorpore bien.

Engrasar y enharinar un molde redondo e introducir en el horno a 180º durante 1 hora más o menos.

Dejar enfriar y reservar.

Pasta Americana: Cortar las hojas de gelatina y ponerlas a remojo con 2 cucharadas de agua durante 5 minutos.

Tamizar el azúcar glas y poner la gelatina previamente calentada, el aceite y las dos cucharadas de agua restantes. Y la esencia que desees.

Remover bien y formar una pasta homogénea, cubrirlo con film transparente o con una bolsa de plástico y reservar en la nevera.

NOTA: Añadir el colorante para dar tonalidades a la masa.

MONTAJE:

Cortar el bizcocho en dos o en tres capas y remojar de lo que se quiera.

Rellenar de mermelada al gusto, o dulce de leche o chocolate. Pincelar la tarta con mermelada sin grumos para que la pasta se adhiera al bizcocho.

Trabajar la pasta americana en el mármol e ir espolvoreando con azúcar glas para trabajarla bien. Extender con un rodillo y cubrir la tarta.

Con el resto de pasta hacer las figuras de los fantasmas y cubrir dos magdalenas. Los ojos y la boca son trocitos de regaliz.

Hacer las arañas con gominolas de mora y las patitas con regaliz.

TARTA-FLAN DE LECHE MERENGADA

INGREDIENTES:



1 litro de leche con canela y limón (viene ya preparada)
500 g de nata líquida
125 de azúcar
Un poco de ralladura de limón
Una pizca de canela en polvo
2 sobres de gelatina neutra

ELABORACIÓN:

Poner todo en el vaso y programar 10 minutos a 90º, velocidad 4.

Verter sobre un molde humedecido con agua.

Reservar en el frigorífico de un día para otro.

TARTA FRANCESA DE CALABAZA Y MANZANA

INGREDIENTES:



200 g de calabaza
5 manzanas
3 huevos
1/2 l de leche
1 sobre de levadura
30 g de azúcar avainillado
100 g de azúcar normal
100 g de harina
100 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Pelar y cortar la calabaza en trozos.

Poner los trozos en el vaso y añadir la leche. Programar 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 3 y 1/2.

Añadir la harina, la mantequilla, el azúcar normal, el azúcar avainillado y la levadura. Mezclar 10 segundos en velocidad 5.

Añadir los huevos y volver a mezclar 1 minuto en velocidad 3.

Añadir las manzanas previamente peladas y cortadas en láminas finas, reservando algunas para decorar, y mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos.

Echar la mezcla en un molde engrasado y decorar con las láminas de manzana. Hornear 45 minutos aproximadamente a 200º.

Cuando esté tibia, dar brillo.

TARTA GIJONESA O POSTRE GIJONÉS

INGREDIENTES:



450 g de nata semi-montada
200 g de praliné de almendra (se puede sustituir por una tableta de turrón blando batido con medio vaso de leche)
100 g de mantequilla en pomada
5 hojas de gelatina remojada
2 capas de bizcocho muy fino
Azúcar para quemar

ELABORACIÓN:

Remojar las hojas de gelatina en agua fría.

Montar la nata a velocidad 3 sin tiempo ni temperatura. Parar el Thermomix cuando cambie el sonido, reservar.

Sin lavar el vaso, echar la mantequilla a punto de pomada y el praliné (ó tableta de turrón con el medio vaso de leche). Agregar la gelatina hidratada, programar 2 minutos temperatura 80º, velocidad 4.

Mezclar delicadamente con un cuarto de la nata semi-montada y añadir el resto de la nata.

En el fondo de un molde de aro se pone un disco de bizcocho, rellenar con la mitad de la crema preparada, cubrir con otra capa de bizcocho (si la hubiera) y por último la crema restante.

Reposar en la nevera tres o cuatro horas.

A la hora de servir, cubrir con azúcar en grano y quemar.

TARTA GLORIA BENDITA

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:
100 g de nueces peladas.
3 huevos.
100 g de azúcar.
200 g de harina.
200 g de nata líquida.
1 sobre de levadura química en polvo.
Un pellizco de sal.



Para la crema:
350 g de leche condensada (cocida).
3 huevos.
200 g de nata líquida.
1 cucharadita de azúcar avainillado.
Para la cobertura:
350 g de leche condensada cocida.
100 g de nueces peladas.

ELABORACIÓN:

En primer lugar ponga un bote grande de leche condensada de 740 g a cocer. Si utiliza la olla rápida, cubra el bote con agua y deje cocer durante 30 minutos. Si la olla a presión es normal, necesitará 90 min. Retire el bote del agua y déjelo enfriar, utilice la leche cocida para la crema y la cobertura.

Prepare el bizcocho. Ponga las nueces en el vaso y trocéelas 10 ó 12 segundos a velocidad 3 1/2. Vuélquelas en un cuenco y resérvelas.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada al vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos a temperatura 40º, velocidad 3. Agregue la harina, la nata, la levadura y la sal y mezcle durante 4 segundos, velocidad 1.

Quite la mariposa e incorpore las nueces al vaso. Termine de mezclar todo con la espátula con movimientos envolventes de abajo hacia arriba hasta que la mezcla quede homogénea.

Engrase y enharine un molde. Vuelque en él la masa e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180ºC durante 25 ó 30 minutos. Estará listo si al pincharlo en el centro la aguja sale limpia. Desmóldelo sobre una rejilla, déjelo enfriar y prepare la crema.

Ponga en el vaso la mitad de la leche condensada cocida. Añada los huevos, la nata y el azúcar avainillado y programe 7 minutos a temperatura 90º, velocidad 4. Cuando termine el tiempo quite la temperatura y deje 1 minuto más en la misma velocidad. Retírela del vaso y déjela enfriar en el frigorífico tapada.

Cuando el bizcocho y la crema estén fríos, corte el bizcocho por la mitad en sentido horizontal y cúbralo con la crema preparada.

Para la cobertura, bata con un tenedor la leche condensada reservada. Cubra la tarta completamente y adórnela con las nueces. Resérvela en el frigorífico para que el relleno y la cobertura tomen más consistencia.

TARTA LA DIVINA

INGREDIENTES:



250 g de azúcar
250 g de almendra molida sin piel
200 g de cabello de ángel
4 huevos
Raspadura de medio limón
1/2 sobre de levadura

ELABORACIÓN:

Moler las almendras si no se han comprado molidas, 6 segundos a velocidad 9. Sacar y reservar.

Moler el azúcar 6 segundos a velocidad 9, sacar y poner junto con la almendra. Limpiar el vaso y poner la mariposa.

Poner en el vaso de la Thermomix los huevos y batir para que monten un poco durante 4 minutos a velocidad 3 1/2. Cuando termine quitar la mariposa.

Añadir la raspadura de limón y la mitad del azúcar, la almendra y la levadura, mezclar 3 segundos a velocidad 3. Añadir ahora el resto del azúcar, la almendra y el cabello de ángel, mezclar otra vez 4 segundos a velocidad. 3.

Volcar sobre un molde forrado con papel de hornear. Hornear a 180º unos 30 minutos. Pinchar para ver como está. Desmoldar en frío

TARTA MOUSSE DE CAFE CON LECHE

INGREDIENTES:



Para la base:
22 galletas
55 g de mantequilla blanda
Para la mousse:
3 claras de huevo
500 g de nata fría para montar
5 hojas de gelatina
250 g de queso mascarpone
250 g de leche condensada de café con leche, bombón
1 cucharada de azúcar glas (opcional)
Para adornar:
Cacao puro en polvo

ELABORACIÓN:

Triturar las galletas en el vaso a velocidad. 5-10 progresiva. Añadir la mantequilla muy blanda y volver a mezclar a velocidad 9.

Colocar el aro en la bandeja donde se vaya a servir la tarta. Con esta mezcla, forrar la base apretando bien y reservar en el congelador mientras se prepara la mousse.

Con el vaso muy seco, montar las claras a punto de nieve, con la mariposa, a velocidad 3 ½. Se puede añadir una cucharada de azúcar glas. Reservar en la nevera.

En un plato hondo con agua, hidratar las hojas de gelatina.

De los 500 g de nata, separar 100 g en un bol y montar los 400 g restantes con la mariposa a velocidad 3 1/2. Reservar en la nevera.

Colocar en el vaso el mascarpone y la leche condensada bombón. Remover 15 segundos a velocidad 4.

Calentar el bol con los 100 g de nata en el microondas unos 45 segundos. Diluir

en él la gelatina escurrida. Pasar al vaso del Thermomix y mezclar con el queso y la leche, 15 segundos a velocidad 4.

Unir la nata, la mezcla del vaso y las claras con movimientos envolventes con una lengua de silicona, sin movimientos bruscos para que no se corte.

Pasar la mousse al molde reservado en el congelador y guardar en la nevera o congelador hasta que cuaje (mejor de un día para otro) Antes de levantar el aro, espolvorear con chocolate y adornar al gusto.

Se puede tomar tanto como semifrío, sacando del congelador un rato antes de servir o directamente de la nevera.

TARTA MOUSSE DE CREMA DE CACAO CON AVELLANAS

INGREDIENTES:





Plancha de bizcocho de chocolate o galletas Oreo desmenuzadas con mantequilla.
Para la mousse:
400 ml de nata
2 claras de huevo
200 g de crema de cacao con avellanas
1/2 vasito de leche
3 hojas de gelatina
Cobertura:
75 g de nata
75 g de chocolate fondant
30 g de mantequilla
Crocante de almendra

ELABORACIÓN:

Colocamos la base de la tarta (galletas desmenuzadas o el bizcocho) en un molde desmontable.
Remojamos la gelatina en un vaso de agua fría.
Fundimos la crema de cacao con avellanas al baño María.
Calentamos medio vaso de leche y deshacemos en él las hojas de gelatina.
Añadimos a la crema de cacao con avellanas y mezclamos bien los ingredientes.
Dejamos templar la mezcla anterior fuera del fuego.
Montamos la nata y las claras de huevo por separado.
Mezclamos la nata y las claras montadas con la crema de cacao con avellanas ya templada suavemente para que no se bajen.
Vertemos la mousse sobre la base del molde. Metemos en el congelador un par de horas hasta que cuaje.

Calentamos la nata hasta que hierva.
Retiramos del fuego y añadimos el chocolate y la mantequilla, y removemos bien hasta que los ingredientes se integren completamente.
Vertemos la cobertura sobre la mousse ya cuajada.
Adornamos con crocante de almendra.

TARTA MOUSSE DE CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

Para la base:



Una plancha de bizcocho (tipo brazo de gitano)
o bien, triturar un rulo de galletas a velocidad 5-10, reservar en un bol. Derretir al microondas dos cucharadas de mantequilla y verter sobre el bol, mezclar con una espátula de goma, y volcar sobre la base, ir apretando suavemente hasta forrar toda la base. Introducir en la nevera o congelador, hasta que se vaya a utilizar.

Para la crema pastelera:

100 g de leche condensada
350 g de leche
4 yemas de huevo (reservar las claras para montarlas)
50 g de harina de maíz
Una cucharita de azúcar avainillado
25 g de ron
25 g de agua
Un sobre de gelatina neutra, o seis hojas

Para la cobertura:

Fresas (o la fruta elegida)
Azúcar
Agua
2 hojas de gelatina.

ELABORACIÓN:

Montar las claras con un poco de azúcar glas (opcional) y una pizca de sal, y reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir todos los ingredientes de la crema, menos el ron y el agua. Mezclar 10 segundos a velocidad 3 ½. Programar 9 minutos 90º, velocidad 2.

Cuando la crema esté lista, dejar que enfríe. Mientras enfría la crema, en un bol mezclar el ron y el agua, añadir la gelatina y disolver removiendo bien. Echar por el bocal el preparado del ron y mezclar unos segundos a velocidad 3 1/2 para que quede todo bien integrado.

Cuando ya no esté tan caliente, unir al bol donde teníamos las claras montadas a punto de nieve, mezclar con cuidado con una espátula de goma.

Volcar sobre la base y colocar encima las fresas, manzana....la fruta elegida.

Guardar en la nevera, para que vaya cuajando.

Elaboración de la cobertura:
Sacar del congelador unas 25 fresas, utilizar algunas para decorar y el resto, poner en el vaso, con azúcar y un poco de agua, mezclar unos minutos a temperatura 90º, velocidad 3. Añadir dos hojas de gelatinas previamente remojadas.

Si se tiene mermelada, se añade un poco de agua, batir y calentar al micro y en ella se disuelven las hojas.

Cubrir la tarta cuando esta haya adquirido consistencia.

Servir de un día para otro.

Nota: Se recomienda que el molde no sea muy grande, pues como no lleva nata montada que es lo que más aumenta de volumen, no queda muy alta. Esta, está hecha en un molde de 22 cm.

TARTA MOUSSE DE DULCE LECHE

INGREDIENTES:



Base:
1 paquete galletas maría
70 g de mantequilla
Mousse:
300 g de dulce de leche
400 g de nata montada
4 hojas de gelatina
4 huevos
Cobertura:
75 gr de nata
100 gr de chocolate fondant
30 gr de mantequilla
Adornos:
50 g de azúcar
1 cucharada de agua

ELABORACIÓN:

Base:
Triturar las galletas velocidad 5-10, añadir la mantequilla y mezclar. Poner sobre un molde redondo desmontable y presionar bien toda la base. Guarda en la nevera.
Mousse:
Poner a remojo en agua fría las cuatro hojas de gelatina.

Poner en el vaso las yemas y el dulce de leche y programar 3 minutos, 70º, velocidad 3. Añadir la gelatina y mezclar 1 minuto a velocidad 3 sin temperatura.

Dejar entibiar la mezcla.

Limpiar y secar bien el vaso. Montar la nata a velocidad 3 1/2 (Sin poner tiempo pero observando hasta que este espesa y se vaya pegando a las paredes haciéndose un agujero en medio).
Añadir la mitad de la nata al dulce de leche y mezclar con las varillas suavemente. Poner el resto de la nata y mezclar suavemente.

Limpiar y secar el vaso. Montar las claras a punto de nieve programando 4 minutos a velocidad 3 1/2.
Añadir la mitad de las claras a la crema con las varillas suavemente. Poner el resto de las claras y mezclar.
Echar la mezcla sobre el molde de tarta y a la nevera unas 4-6 horas (mejor hacerla de un día para otro).

Cobertura:
Poner el chocolate, la leche y la mantequilla en un cazo y meter al microondas 1 minuto más o menos a media potencia.
Mezclar bien y ponerla sobre la mousse, que ya estará cuajada. Dejar enfriar.

Adorno:
Poner el azúcar y la cucharada de agua en una sartén y hacer caramelo. Poner un poco de aceite sobre el mármol y hacer filigranas con el caramelo. Dejar enfriar y ponerlo sobre la cobertura de chocolate de la tarta.

TARTA MOUSSE DE LECHE MERENGADA

INGREDIENTES:

Para la base:
250 g galletas tipo Napolitanas
70 g mantequilla



Para la mousse de Leche Merengada:
600 g nata para montar
5 claras
5 hojas de gelatina
380 g de leche condensada
200 g de leche entera
1 rama de canela
Cáscara de 1 limón
Ralladura de 1 limón
Canela molida

ELABORACIÓN:

Triturar las galletas en velocidad 5-7-9 hasta reducirlas a polvo. Añadir la mantequilla que habremos derretido en el microondas. Mezclar en velocidad 3. Con esta masa forrar la base del molde. Reservar en el congelador.

Montar la nata en el vaso bien limpio y con la mariposa puesta durante 20 segundos a velocidad 4 y luego bajar a velocidad 2 1/2 hasta que esté firme. Reservar en la nevera.

En el vaso sin limpiar y con la mariposa puesta, echar la leche normal con la cáscara de limón entera y el palo de canela, programar 5 minutos a 90º velocidad 2.

Colar este líquido para desechar la piel de limón y la canela. Volver a poner en el vaso, quitar la mariposa, añadir la gelatina bien escurrida y mezclar unos 20 segundos en velocidad 3-4-5 hasta que se deshaga.

Añadir la leche condensada y programar de 15-20 segundos en velocidad 3-4.

Verter en un bol grande.

Limpiar muy bien el vaso y la mariposa. Poner la mariposa en las cuchillas. Montar las claras con una pizca de sal y unas gotas de limón durante 5 minutos a velocidad 4 y cuando falte 1 minuto, añadir la canela molida.

Añadir al bol la nata montada por tandas y poco a poco para que no baje mucho. Hacer lo mismo con las claras montadas. (Para que se integren bien las claras y la nata y no cueste mucho, un truco es incorporar primero una cucharada de clara montada, mezclarlo bien y fuerte, sin miedo con un batidor de varillas, cuando esté bien incorporada ya se puede poner el resto poco a poco y con movimientos envolventes, lo mismo con la nata).

Poner todo en el molde y a la nevera.

Se puede congelar y comerlo un poco helado.





TARTA MOUSSE DE MERMELADA DE FRESA

INGREDIENTES:



Para la Base:
Galletas o bizcochos
Mantequilla
Para la Mousse:
1 bote de mermelada de fresa (350 g)
300 ml de nata
2 claras de huevo
3 hojas de gelatina
Para la Cobertura:
Gelatina de fresa
Fresas naturales

ELABORACIÓN:

Hacer una base según costumbre, con galletas o bizcochos y mantequilla o con una plancha de bizcocho. Colocar la base en un molde desmoldable.

Remojar las hojas de gelatina en agua.

Montar 200 ml de nata a velocidad 3 y en cuanto cambie el sonido parar la máquina. Reservar.

Montar las claras de huevo a velocidad 2 1/2 durante 4 minutos. Reservar.

Calentar ligeramente 100 ml de nata y diluir en ella las hojas de gelatina escurridas. Mezclar con la mermelada de fresa.

Incorporar a las fresas la nata montada y por último, con mucho cuidado las claras de manera envolvente. Verter la mousse en el molde y dejar enfriar 2 ó 3 horas.

Cortar unas fresas y colocar encima de la mousse. Hacer la gelatina como indique el fabricante y cubrir la tarta con ella. Volver a enfriar.

TARTA MOUSSE DE MOKA Y WHISKY

INGREDIENTES:

Para la base:

Un bizcocho genovés rociado con un almíbar ligero con un toque de whisky, o bien triturar un rulo de galletas María con mantequilla y forrar un molde.

Para la mousse:

220 g chocolate de cobertura blanco
3 huevos
4 cucharadas de café instantáneo
4 cucharadas de whisky
2 cucharadas de azúcar glas
3 hojas de gelatina
500 g nata para montar



ELABORACIÓN:

Colocar en el vaso del Thermomix el chocolate blanco, las yemas de huevo, el café, el whisky y el azúcar glas. Programar 3 minutos, temperatura 90º, velocidad 3. Añadir la gelatina previamente remojada en agua fría y bien escurrida. Mezclar unos segundos y reservar.

Montar la nata 10 segundos, velocidad 4, y el resto hasta que esté montada velocidad 3. Reservar.

Montar las claras a punto de nieve, velocidad 3 ½.

Ir mezclando la crema de café con la nata y las claras removiendo con cuidado con movimientos envolventes.

Verter sobre la base de bizcocho y dejar en el frigorífico, mejor de un día para otro y con un punto de congelador.

Decorar al gusto. Si se decora con cacao en polvo, hacerlo en el último momento ya que si no se humedece.

TARTA MOUSSE DE PIÑA COLADA

INGREDIENTES:

Para la placa de bizcocho:
3 huevos
100 g harina de repostería
100 g azúcar



Para la mousse de piña colada:
150 g azúcar
100 g mantequilla
4 huevos
1 botella de 250 ml de cocktail de piña colada
400 g de nata
7 g de gelatina de piña colada
100 ml agua

Para la gelatina de piña colada:
40 g de polvos de gelatina de piña colada
125 ml agua
Unas gotas de colorante alimentario amarillo

ELABORACIÓN:

Para el bizcocho:
Batir los huevos con el azúcar y añadir la harina tamizada de forma envolvente.

Verter en un molde forrado con papel de hornear.

Cocer en horno precalentado de 10 a 14 minutos a 180º dándole la forma deseada. El bizcocho siempre será más pequeño que el molde que vamos a utilizar para hacer la tarta.

Para la mousse de piña colada:
Verter en el vaso el azúcar y pulverizar 20 segundos a velocidad 10.

Añadir la mantequilla, los huevos y el cocktail de piña colada y programar 8 minutos 90º velocidad 3. Reservar.

Calentar el agua y retirar del fuego cuando hierva. Disolver muy bien la gelatina

y añadir al preparado anterior que dejaremos reposando hasta que pierda un poco de temperatura.

Montar la nata en el Thermomix y añadir a la preparación anterior (cuando esta haya bajado su temperatura aproximadamente a 37º).

Para la gelatina de piña colada:

Calentar el agua y retirar del fuego cuando hierva. Disolver muy bien la gelatina y añadir al preparado anterior que dejaremos reposando hasta que pierda un poco de temperatura. Añadir unas gotas de colorante hasta que tenga la tonalidad que deseemos. Dejar reposar hasta que pierda un poco de temperatura.

Montaje de la tarta:

Poner en una bandeja la base de bizcocho (si se desea se puede emborrachar con ron con la ayuda de un pulverizador). Importante: no utilizar bandejas de cartón o blondas de papel ya que la masa es demasiado líquida y lo empapa todo.

Poner un aro más grande que el bizcocho y verter la mousse de piña colada. Dejar reposar unas dos horas en nevera.

Verter la gelatina de piña colada sobre la mezcla anterior cuando esté templada.

Dejar reposar unas 6 horas más.

TARTA MOUSSE DE QUESO Y LIMÓN

INGREDIENTES:

Para la base de la tarta:
1 paquete de galletas
50 g de mantequilla derretida al microondas
1 chorrito de leche



Para la Mouse:
1 tarrina de queso para untar
300 g de nata
3 hojas de gelatina neutra
El zumo de 2 ó 3 limones (al gusto)
La piel de un limón
200 g azúcar

ELABORACIÓN:

Triturar las galletas a velocidad máxima. Volcar en un cuenco y añadir la mantequilla derretida y un chorrito de leche. Amasar con las manos hasta que la pasta quede impregnada. Repartir esta pasta en la base del molde y dejar enfriar mientras se prepara el relleno.

Poner en el vaso limpio el azúcar y triturar hasta hacer polvo. Añadir la piel de limón y triturar de nuevo. Reservar en un cuenco.

Con el vaso bien limpio y seco montar la nata y reservar.

Poner a remojo las hojas de gelatina y en cuanto estén hidratadas (3 minutos) añadirlas al zumo de limón que tendremos calentando al microondas. Remover bien.

Sin limpiar el vaso y con la mariposa puesta poner el queso de untar, añadir el azúcar con la piel de limón triturada y el zumo de limón con la gelatina, batir unos segundos en velocidad 3 hasta que quede cremoso. Si se quiere, añadir aquí la nata y remover en velocidad 2 ó 3 unos segundos o hacerlo a mano, integrando la nata poco a poco con movimientos envolventes junto con la mezcla del vaso hasta formar una crema.

Verter todo el preparado encima de la base de galletas.

Decorar con tiras de piel de limón y disolver medio sobre de gelatina de limón con un poco de agua caliente. Cuando esté disuelto añadir un poco de agua fría y verter un poco de este líquido encima de la tarta y meter en la nevera o en el congelador.

Se puede decorar también con mermelada, o se puede dejar sin decoración.



TARTA MOUSSE DE TURRÓN

INGREDIENTES:

1 base de bizcocho
Para la mousse:
1 paquete de turrón de Jijona
2 huevos (separar yemas y claras)
50 g de azúcar
400 g de nata para montar
100 g de leche
6 hojas de gelatina
Un chorrito de coñac
Para el almíbar:
70 g de agua
60 g de azúcar



ELABORACIÓN:

Montar la nata y reservar en una ensaladera grande.

Montar las claras con una pizca de sal y reservar.

Desmenuzar a mano, el turrón a cachitos pequeñitos y reservar.

Colocar las hojas de gelatina cinco minutos en un plato con agua fría.

En el vaso colocar las yemas, el azúcar y la leche con un chorrito de coñac. Programar 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 3. Echar las hojas de gelatina escurridas y mezclar unos segundos.

Colocar la mariposa y añadir el turrón desmenuzado. Remover a velocidad 3 hasta conseguir una mezcla homogénea. Si se han quedado trocillos o "pegotes" quitar la mariposa y mezclar unos segundos a velocidad nueve, tiene que quedar como una papilla liquida.

Dejar templar un poco, para no echar muy caliente sobre la nata.

Incorporar la mezcla a la nata montada, remover con cuidado para que no se baje, añadir las claras con movimientos envolventes.

Volcar la mousse sobre la plancha de bizcocho (previamente pincelada con el almíbar) dentro del aro, o el molde que hayamos utilizado.

Reservar en la nevera de un día para otro.

Si se quiere adornar o hacerle alguna cobertura, esperar unas horas hasta que la mousse esté un poco cuajada.

Se puede congelar y tomar como semifrío.

TARTA MOUSE DE TURRÓN 1

INGREDIENTES:



Bizcochos
1 tableta de turrón blando
3 hojas de gelatina o cola de pescado
3 claras
300 ml de nata para montar
Vaso y medio de leche
Una pizca de sal
Virutas de chocolate y galletas para adornar

ELABORACIÓN:

Remojar la gelatina en agua.

Desmenuzar los bizcochos y aplastarlos en la base del molde.

Montar la nata con mariposa a velocidad 3 sin tiempo, cuando cambie el sonido parar el Thermomix. Reservar.
Montar las claras Velocidad 2 ½ durante 3 minutos con una pizca de sal. Reservar.

Triturar una tableta de turrón con un vaso de leche tibia, velocidad 3-5. Añadir medio vaso de leche caliente, donde habremos disuelto las hojas de gelatina.

Mezclar la crema de turrón con la nata montada y por último añadir las claras. Reposar unas horas hasta cuajar.

Adornar con virutas de chocolate y galletas.



TARTA MOUSSE DE VIOLETAS

INGREDIENTES:



Caramelos de violeta
Una tarrina de queso de untar
500 ml de nata para montar
5 hojas de gelatina
½ vaso de leche
Mermelada de violeta
1 paquete y medio de Galletas María
100 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Para la base de la tarta, echar galletas en el vaso y triturar en velocidad 5-9 progresivo. Añadir la mantequilla y mezcla a velocidad 4 hasta que quede una pasta.

Cubrir el fondo del molde con una capa fina de la mezcla, presionando bien. Meter al frigorífico para que endurezca.

Poner 3 hojas de gelatina en remojo con agua fría para que hidraten.

Con el vaso bien aclarado y seco, triturar los caramelos con unos golpes de turbo hasta que queden como azúcar.

Poner la mariposa y montar la nata (tiene que estar muy fría) a velocidad 3 ½ hasta que se vea que está firme. Sacar del vaso y añadir los caramelos como si fuera el azúcar, con movimientos envolventes suaves.

Echar en el vaso la leche y calentar durante 5 minutos a 100º en velocidad 1.

Echar las hojas de gelatina y mezclar unos segundos a velocidad 4 hasta su disolución. Añadir la tarrina de queso y mezclar unos segundos a velocidad 4 para que se deshaga. Dejar enfriar.

Una vez frío, añadir a la nata montada con cuidado para evitar que se licúe demasiado.

Volcar en el molde reservado y meter en la nevera hasta que quede compacto.

Calentar la mermelada con 3 cl de agua y agregar las otras 2 hojas de gelatina, previamente remojadas con agua fría.

Dejar enfriar y cubrir la tarta. Volver a meter en la nevera para que cuaje del todo.

Adornar con caramelos.

TARTA PRINCIPE ALBERTO

INGREDIENTES:



1 tableta de chocolate fondant
150 g de almendras crudas
150 g de avellanas peladas
200 g de azúcar
130 g de mantequilla
4 huevos separando las claras de las yemas
200 g de café azucarado
24 bizcochos de soletilla, o en su defecto bizcocho genovés

ELABORACIÓN:

Trocear las almendras y las avellanas en velocidad 5, durante 10 segundos. Reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir las yemas, el azúcar y la mantequilla y programar 10 segundos en velocidad 3 ½. Comprobar que queda una crema homogénea, de lo contrario, programar unos segundos más. Mezclar la crema con las almendras y avellanas que habíamos troceado, dejando unas pocas para adornar. Reservar.

Mientras, poner el chocolate en un bol y fundirlo en el microondas durante 2 o 3 minutos. Cuando acabe dejarlo que enfríe un poco y añadir a la crema reservada.

Lavar muy bien el vaso y las cuchillas (de lo contrario, no subirán las claras). Poner la mariposa en las cuchillas y montar las claras programando 6 minutos a 37º, velocidad 3 1/2, así quedaran las claras más duras.
Mezclar la crema de chocolate con las claras de manera envolvente y despacito para que no se bajen y no formen grumos.

En un molde desmontable poner el bizcocho mojado con el café, la crema de chocolate, bizcocho mojado en café, y al final las almendras y avellanas trituradas

TARTA RÁPIDA DE CARAMELO

INGREDIENTES:



500 g de nata para montar
250 g de leche
150 g de leche condensada
4 cucharadas de postre colmadas de dulce de leche
2 sobres de cuajada

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes y programar 10 minutos a 100º, velocidad 4.

Verter sobre un molde de silicona, previamente mojado en agua, y reservar en la nevera durante al menos 5 horas antes de servir.

Volcar en una bandeja y adornar al gusto.

TARTA RÁPIDA DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

INGREDIENTES:



1 plancha de bizcocho o base de galletas
1 tableta de chocolate para postres
1/2 litro de nata
1 sobre de flan apto para celíacos, cuatro raciones
50 g de almendras molidas

ELABORACIÓN:

Preparar la base de la tarta con las galletas o el bizcocho y reservar.

Pulverizar el chocolate, 5-10 progresivo, unos 10 segundos, hasta convertirlo en polvo. Añadir la nata, el sobre de flan y las almendras molidas, 10 minutos, a 100º, velocidad 4.

Volcar sobre la base y dejar enfriar. Mejor hacerla el día anterior.

TARTA RAPIDA DE LIMÓN

INGREDIENTES:



2 cubiletes de agua
1 cubilete de zumo de limón
1 cubilete y medio de azúcar
1 sobre gelatina de limón
1 cubilete de leche condensada
500 g de nata muy fría para montar
Una pizca de colorante (opcional)
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

En un cazo calentar el agua hasta su ebullición, añadir la gelatina y remover hasta su disolución. Cuando esté bien disuelta, apartar del calor y añadir el zumo de limón y el azúcar. Remover y dejar templar.

En el vaso, con la mariposa, montar la nata a velocidad 3 ½.

Añadir a la gelatina la leche condensada y remover muy bien. Cuando esta mezcla esté lo suficientemente templada mezclar ayudándonos de una espátula de goma, con movimientos envolventes.

Si se quiere obtener un "amarillo limón" echar una pizca de colorante.

Caramelizar un molde, a ser posible de silicona, y pasar la mezcla, reservar en el congelador unas tres horas.

TARTA RAPIDA DE TURRON

INGREDIENTES:



Para la base:
1 paquete de galletas
2 cucharadas de mantequilla
Para el relleno:
100 g de azúcar
200 ml de nata liquida
1/2 litro de leche
1 pastilla de turrón blando
1 1/2 de cuajada

ELABORACIÓN:

Triturar el paquete de galletas a velocidad 5 - 10. Añadir dos cucharadas de mantequilla derretida al microondas y unir a velocidad 6 unos segundos. Colocar en la base presionando bien.

Mezclar todos los ingredientes a velocidad 5-10. Cuando está todo triturado, programar 8 minutos a 100º, velocidad 3.

Volcar encima de la base de galletas y dejar en la nevera hasta que cuaje.

TARTA RELLENA DE CHOCOLATE Y MENTA

INGREDIENTES:



Para la mousse de chocolate con leche:
3 claras de huevo
300 g de nata liquida
300 g de chocolate con leche
Para la crema de chocolate y menta:
300g chocolate fondant
4 huevos
100 g de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
100 g de licor de menta
100 g de nata liquida
3 hojas de gelatina remojadas en agua tibia
Para la cobertura de chocolate negro:
200g de chocolate puro
200g de nata liquida
100 g de mantequilla
3 láminas de bizcocho remojadas en almíbar
Fideos o virutas de chocolate para decorar, nata...

ELABORACIÓN:

El primer relleno del pastel: mousse de chocolate con leche:
Colocar la mariposa en las cuchillas, montar 3 claras con una pizca de sal programar 3 minutos a velocidad 3. Reservar.
Sin lavar el vaso poner la nata a velocidad 2, 4 minutos a 100º. Incorporar el chocolate fondant, mezclar a velocidad 1 y al final unos segundos a velocidad 3 que quede homogéneo.
Verter sobre las claras montadas con ayuda de la espátula y mezclar con movimientos envolventes.

La segunda capa del pastel: crema de chocolate y menta:
En el vaso muy seco poner el azúcar y el chocolate puro, pulsar el turbo 5-7 veces y después progresivo velocidad 5-7-9.
A continuación agregar el resto de ingredientes excepto el licor y la gelatina, programar 6 minutos a velocidad 5 y 80º.

Transcurrido este tiempo incorporar el licor, no todo porque en él hay que disolver la gelatina. Dejar unos segundos a velocidad 4 para que el exceso de calor no corte la crema.

Agregar la gelatina bien disuelta en el licor y si es necesario con un poco más de agua. Batir a velocidad 8 para que quede bien homogénea y la gelatina bien disuelta y sin grumos.

Templar en otro recipiente.

La cobertura. Chocolate negro:
Poner la nata 5 minutos, velocidad 1 y 100º. Añadir el chocolate por el bocal y la mantequilla. Mezclar bien y dejar en el vaso hasta su utilización.

Almíbar:
Llenar de agua un vaso de vino y verter en el Thermomix con 100 g de azúcar 5 minutos velocidad 1 y 100º. Añadir licor al gusto (ron, cointreau, peppermint...)

Montar en un molde desmontable:
1- Base de bizcocho con almíbar
2- Crema de chocolate y menta
3- Otra capa de bizcocho bañada en almíbar
4- La mousse de chocolate (claras montadas con chocolate fondant)
5- La última lámina de bizcocho remojada con almíbar.
6- Cubrir la tarta con la cobertura de chocolate con leche que tenemos preparada.
7- Decorar con nata montada, fideos de chocolate...

TARTA RELLENA DE MOUSSE DE QUESO

INGREDIENTES:

Para el bizcocho genovés:



4 huevos
120 g de azúcar
120 g de harina
Azúcar glas para espolvorear

Para el almíbar:

50 g de agua
50 g de azúcar
30 g de ron

Para la Mouse de queso:

50 g de agua
100 g de azúcar
3 yemas de huevo
4 hojas de gelatina remojadas en agua fría
400 g de nata líquida
200 g de queso cremoso en tarrina

Para adornar:

Azúcar glas
300 g de fresas

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, agregar los huevos y el azúcar al vaso y programar 6 minutos, temperatura 37º, velocidad 3. Cuando termine el tiempo, sin temperatura, programar 6 minutos en velocidad 3 de nuevo. Añadir la harina y mezclarla 4 segundos en velocidad 2. Terminar de mezclar con ayuda de la espátula.

Poner en un molde desmontable, engrasado y enharinado. Introducirlo en el horno, precalentado a 180º, durante 20 minutos aproximadamente.

NOTA: Con esta misma receta se pueden hacer planchas de bizcocho para utilizarlas para tartas rellenas o brazos de gitano. También sirve para las famosas "Tortitas de Alcázar". En caso de prepararlas, no olvidarse de espolvorearlas con azúcar glas o granulado, antes de hornearlas.

Mientras tanto, preparar el almíbar. Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 5 minutos a temperatura 100º y velocidad 2.Retirar del vaso y dejar enfriar.

Preparar la Mousse:

Poner la mariposa en las cuchillas. Verter en el vaso el agua, el azúcar y las yemas y programar 5 minutos a temperatura 85º, velocidad 1 y ½. Añadir las hojas de gelatina escurridas y mezclar 1 minuto en velocidad 3. Dejar enfriar la mezcla en el vaso.

Una vez fría, incorporar al vaso la nata y el queso muy fríos. Programar velocidad 3 hasta que la mousse esté semi-montada (el tiempo depende de la clase de nata).

Montar el bizcocho siguiendo estos pasos:

1. Desmoldar el bizcocho y dejar enfriar.

2. Cortarlo por la mitad en sentido transversal, y pintarlo con el almíbar preparado.

3. Colocar de nuevo el aro sobre la base con la mitad inferior del bizcocho, y cerrarlo. Cubrir con la mousse de queso preparada.

4. Tapar con la otra mitad del bizcocho, y reservarla en el frigorífico al menos 2 horas, para que la mousse tome consistencia.

5. Desmoldar la tarta, y colocar fresas cortadas por la mitad, en sentido longitudinal, alrededor de la mousse.

6. Espolvorear con azúcar glas y terminar la decoración en una fuente.

TARTA SACHER

INGREDIENTES:



Ingredientes para el bizcocho:
50 g de caco puro
130 g de harina
1 cucharadita de azúcar avainillado
2 cucharaditas de levadura química
Un pellizco de sal
160 g de azúcar
120 g de mantequilla
4 huevos
Para el relleno:
Mermelada de naranja, fresa, frambuesa o albaricoque
Para el almíbar:
100 g de azúcar
1 vaso de vino de agua
ron

Para la cobertura:
200 g de chocolate fondant
200 ml de nata líquida
75 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.
Poner en el vaso bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar avainillado y la sal.
Pulverizar durante 20 segundos en velocidad máxima.
Verter en un cuenco y reservar.
Poner la mariposa en las cuchillas y agregar los huevos y el azúcar.
Programar 5 minutos, 40º, velocidad 3. Cuando termine el tiempo, repetir la operación pero sin temperatura.
Mientras tanto, engrasar y enharinar un molde alto de 24 cm de diámetro.
Cuando termine el tiempo del Thermomix, añadir la mantequilla y la mezcla de harina y cacao que tenemos preparada y mezclar todo 4 segundos en velocidad 1.

Terminar de mezclar todo con la espátula, quitando la mariposa y con movimientos envolventes y suaves.
Verter la mezcla en el molde que tenemos preparado e introducir en el horno, previamente precalentado a 180º, durante 25 minutos aproximadamente.
Pinchar en el centro con una aguja para comprobar que está cocido. Tiene que salir limpia.
Desmoldar sobre una rejilla y dejarlo enfriar.
Una vez frío, cortarlo por la mitad horizontalmente, y si se desea, hacerlo en tres partes.

Bañarlo con el almíbar que se explica a continuación con la ayuda de una cuchara.
Rellenar con la mermelada de albaricoque.
Colocar la rejilla sobre un plato o una fuente.
Cubrir con la cobertura de chocolate que de describe más adelante y dejar enfriar en el frigorífico durante unas horas.
El plato se coloca debajo para que caiga el chocolate de la cobertura.

Preparación del almíbar: Poner en el vaso el agua y el azúcar, programar 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Una vez haya terminado, añadir el licor y mezclar.
La mermelada del relleno es conveniente pasarla por el Thermomix unos segundos en velocidad 5-7-9 progresiva para que quede muy fina.

Preparación de la cobertura: Poner la nata en el vaso y programar 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuando comience a hervir, sin parar la máquina pero sin temperatura, echar el chocolate en trocitos por el bocal para que se vaya derritiendo. Una vez derretido, agregar la mantequilla y con cuidado ir aumentando la velocidad para que quede todo bien mezclado. Verter la cobertura caliente sobre el bizcocho para que quede toda la superficie lisa.

TARTA SELVA NEGRA



INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

6 huevos
200 g de azúcar
40 g de cacao
160 g de harina
1/2 sobre de levadura en polvo
Sal

Para la decoración y el relleno:

1 l de nata
160 g de azúcar glas
Cerezas confitadas
Almíbar
Virutas de chocolate

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla
1 cucharadita de harina

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir las yemas de huevo y el azúcar. Mezclar a velocidad 3 y ½ hasta obtener un compuesto hinchado y blanquecino.

Incorporar el cacao en polvo y remover suavemente. Reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir las claras y programar 8 minutos, 37º, velocidad 3 ½. Añadir una pizca de sal al principio e incorporar, poco a poco, a la mezcla reservada, con movimientos envolventes.

Añadir la harina y mezclar 6 segundos en velocidad 2 ½. Terminar de mezclar con la espátula. Verter la masa en el molde engrasado y enharinado.

Cocer en el horno a 180º durante aproximadamente 40-45 minutos.

Una vez enfriado el bizcocho cortar en 3 discos.

Montar la nata en el Thermomix.

Cortar las cerezas en trozos y reservar algunas para la decoración.

Mezclarlas con la nata y también las virutas de chocolate (reservar también unas pocas para la decoración).

Pincelar el primer disco del bizcocho con almíbar y poner una capa de la mezcla de nata. Poner el segundo disco y hacer lo mismo. Poner el tercero, empapar con el almíbar y cubrir toda la tarta con la mezcla.

Adornar con cerezas y virutas de chocolate.

TARTA TORTUGA GERTRUDIS

INGREDIENTES:

Para una ensaladera de 23 cm de diámetro:
3 Bracitos de gitano (sabor trufa)
Para la mousse:
400 g de nata para montar
1 tableta de chocolate para postres
3 claras de huevo
100 g de leche + 50 g
1 sobre de gelatina en polvo
50 g de azúcar



ELABORACIÓN:

Forrar una ensaladera (de unos 23 cm de diámetro) con film transparente, y cubrir paredes y base con el bracito de gitano cortado a rodajas.

Montar la nata y las claras con los 50 gr de azúcar y reservar en la nevera.

Derretir el chocolate al baño maría o en el micro.

En 50 g de leche fría hidratar el sobre de gelatina. Calentar los 100 g restantes de leche en el Thermomix, hasta casi la ebullición. Echar la gelatina hidratada y remover de 30 segundos a 1 minuto, velocidad 3, para disolverla bien. Añadir el chocolate derretido y remover a velocidad 3 durante 1 minuto. Dejar que temple bastante.

Unir la crema de chocolate con la nata y las claras con movimientos envolventes. Verter sobre el molde que teníamos reservado. Tapar, bien con una plancha de bizcocho o con más bracitos. Y dejar en la nevera un mínimo de 6 horas.

TARTA TORTUGA ISIDRA (PRIMA DE LA GERTRU)

INGREDIENTES:

2 brazos de gitano comprados
Croissants pequeños (para hacer la cabeza y patas de la tortuga)



Para la mousse:
800 g de nata para montar
1 tableta de chocolate para postres
150 g de leche
1 sobre de gelatina neutra en polvo
50 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Forrar una ensaladera con film transparente, y cubrir las paredes y la base con el brazo de gitano, cortado en rodajas de un centímetro.

Montar la nata con el azúcar y reservar en la nevera.
Derretir el chocolate al baño maría o en el microondas.

En 50 g de leche fría hidratar el sobre de gelatina. Calentar los 100 g restantes de leche hasta casi ebullición, echar la gelatina hidratada y remover de 30 segundos a un minuto, velocidad 3 para disolverla bien. Añadir el chocolate derretido y remover a velocidad 3, durante 1 minuto. Dejar que temple (bastante, para que no corte luego la nata).

Unir la crema de chocolate con la nata. Y verter sobre el molde que tenemos reservado. Tapar bien con rodajas de brazo, y dejar en la nevera un mínimo de 6 horas.

Una vez cuajada la mousse, poner sobre una bandeja y hacer la cabeza, las patas y la colita con trozos de croissants. Los ojos son dos trozos de chocolate.





TARTA TRES CHOCOLATES

INGREDIENTES:



150 g de chocolate negro
150 g de chocolate con leche
150 g de chocolate blanco
1 litro de nata líquida
1/2 litro de leche
200 g de azúcar
3 sobres de cuajada

ELABORACIÓN:

Mezclar la nata y la leche en un bol y dividirla en tres partes iguales. Cubrir el fondo de un molde desmontable con una base de bizcocho o una mezcla de galletas trituradas y mantequilla.

Poner en el vaso el chocolate negro troceado, 100 g de azúcar, 2 vasos de la mezcla de nata y leche y un sobre de cuajada. Programar 7 minutos a 90º velocidad 5.

Echar la mezcla resultante sobre la base de bizcocho y meter en el frigorífico. Repetir los dos pasos anteriores pero con el chocolate con leche y el chocolate blanco después. Mientras se prepara el siguiente, la tarta se deja en el frigorífico. (El chocolate con leche y el chocolate blanco sólo llevan 50 g de azúcar en lugar de 100).

Dejar cuajar en la nevera hasta el día siguiente.

TARTA TRES LECHES

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
130 g de azúcar
4 huevos
Un pellizco de sal
1 sobre de levadura
170 g de harina
Para el batido de leches:
1 bote de leche evaporada de 410 g
200 g de leche condensada
200 g de nata en un brick pequeño
Un chorrito de licor de cerezas

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º.

Poner la mariposa, añadir el azúcar, los huevos y programar 2 minutos a 37º, velocidad 3. A continuación poner 2 minutos más sin temperatura, a la misma velocidad. Añadir los ingredientes restantes y programar 6 segundos a velocidad 3.

Verter en un molde de 24 cm de diámetro previamente engrasado. Colocar en el horno, a media altura, unos 8 minutos calor abajo y el resto abajo y arriba hasta que se dore.

Desmoldar en caliente y colocar en una rejilla hasta que se enfríe. Mientras, verter en un bol las leches y batirlas. Verter el batido de leches por encima del bizcocho pinchando para que penetre bien. Adornar o servir con nata montada o merengue.

TIRAMISÚ

INGREDIENTES:



750 g de queso Mascarpone
120 g de azúcar glas
500 g de nata para montar
3 huevos
2 vasos grandes de café
Licor Amaretto
Cacao en polvo sin azúcar
2 paquetes de bizcochos de soletilla
2 hojas de gelatina (opcional)

ELABORACIÓN:

Remojar los bizcochos en el café (y si se quiere licor añadirlo ahora también) y forrar la base del molde.

Montar las claras con una pizca de sal con la mariposa puesta 3 minutos, velocidad 3 1/2 y reservar.

Montar la nata en velocidad 4 con la mariposa puesta, al cabo de 20 segundos bajar a velocidad 2 hasta que esté montada. Reservar.

Sin lavar el vaso añadir el queso y el azúcar mezclar en velocidad 4 hasta que esté bien mezclado, añadir el queso y mezclar unos segundos.

En un bol poner esta mezcla y añadimos las claras y la nata con movimientos envolventes usando una espátula. Ponerlo todo encima de los bizcochos y refrigerar.

Si se quiere hacer alto, coloca una capa de bizcochos, una de crema, otra de bizcochos, acaba con crema.También se pueden hacer en copas individuales.

Antes de servir espolvorear con cacao en polvo. Si se pone el cacao antes se humedece y queda poco vistoso. Se añade antes de sacarlo a la mesa ayudándose con un colador.

Se puede poner dos hojas de gelatina porque este postre como es muy cremoso no se puede hacer en un molde sin paredes. Pero lo de la gelatina en la receta original no lo lleva.

Guardar en la nevera hasta el momento de servir, queda mucho mejor de un día para otro.

TORTADA DE ALMENDRA Y MERENGUE

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
½ kg de almendra pelada cruda
½ kg de de azúcar
1 vaso de harina de trigo
12 huevos
Ralladura de un limón
Para el almíbar:
300 ml de agua
Una copa de coñac o ron
100 g de azúcar
Para el merengue y decoración:
Cuatro claras de huevo (sin nada de yema)
150 a 200 g de azúcar (según cómo guste de dulce)
Cerezas en almíbar o confitadas

ELABORACIÓN:

Poner la almendra en el vaso y triturar a velocidad 5-7-9.

Montar las claras de 4 en 4. Poner las 4 primeras con la mariposa puesta, 5 minutos a 37º, velocidad 3. Cuando acaben, programar otros 5 minutos sin temperatura e ir echando poco a poco 125 g de azúcar. Repetir el proceso 2 veces más para completar las 12 claras pero estas veces solo 3 minutos con temperatura y 8 sin temperatura. Reservar en un bol.

Sin lavar el vaso, poner las 12 yemas, los 125 g de azúcar que quedan y la ralladura de limón (no rallar la piel blanca del limón, que amarga, hay que poner sólo lo amarillo). Programar 1 minuto a velocidad 3, con la mariposa. Añadir el vaso de harina y mezclar 15 segundos a velocidad 3.

Volcar en el bol del merengue este preparado y la almendra molida. Mezclar con movimientos envolventes para que el merengue baje lo menos posible.

Verter la mezcla en un molde (con esta cantidad salen 2 tartas) y hornear unos 25 minutos a 180º. No abrir el horno mientras el bizcocho sube. Para saber si está hecho, pinchar y comprobar que sale seco.

Desmoldar el bizcocho en el plato de servir.

Hacer el almíbar en un cazo con el azúcar, el agua y el coñac o ron. Una vez tibio, repartir por todo el bizcocho, poco a poco con el cazo, o a cucharadas.

Hacer merengue de nuevo, esta vez para decorar (lleva 200 gr. de azúcar para 4 claras).

Cubrir todo el bizcocho y adornar al gusto con manga pastelera y cerezas confitadas o en almíbar.

TORTEL DE NATA

INGREDIENTES:



Para el hojaldre:
200 g de mantequilla congelada en trozos pequeños
200 g de harina de repostería
90 g de agua helada
1/2 cucharadita de sal

Para el relleno:
Nata para montar (más de un 40% materia grasa)
Azúcar al gusto

ELABORACIÓN:

Poner los ingredientes del hojaldre en el vaso y programar 20 segundos velocidad 6. Retirar la masa, formar una bola, envolver en plástico y dejar reposar en la nevera 20 minutos. Colocar la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina. Con un rodillo estirar la masa dándole forma de rectángulo. Doblar la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, volver a estirar la masa formando otro rectángulo. Repetir dos veces más esta operación y dejar reposar de nuevo en la nevera 20 minutos antes de usar.

Estirar la masa, cortar dos redondeles de masa y ponerlos uno encima de otro apretando un poco los costados como para unirlos.

Mientras se precalienta el horno, poner la bandeja en la nevera. Hornear durante unos 15 minutos a 200º.

Montar la nata a velocidad 4 con la mariposa puesta. A los 20 segundos añadir el azúcar y bajar a velocidad 2 hasta que esté montada.

Una vez frío el hojaldre partir por la mitad y rellenar con la nata montada. Espolvorear con azúcar glas.

TRONCO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:
120 g de harina
120 g de azúcar
4 huevos
1 cucharadita de levadura
Una pizca de sal
Para el relleno:
1 kg de castañas
1 hoja de laurel
50 ml de leche
200 ml de nata para montar
140 g de azúcar
150 g de mantequilla
4 cucharadas de cacao en polvo
2 cucharadas de ron
Guindas para decorar



ELABORACIÓN:

El relleno:
Lavar las castañas y ponerlas en una cazuela. Cubrir con agua fría, añadir el laurel y cocer durante 40 minutos. Dejar templar y retirarles la cáscara y la piel fina.

Triturar con la leche, el azúcar, la mantequilla el cacao y el ron en velocidad 6, hasta obtener una crema homogénea.

Dividir en dos partes iguales e incorporar a una de ellas la nata montada. Reservar ambas en el frigorífico.

El bizcocho:
Poner la mariposa y mezclar los huevos y el azúcar 8 minutos a 50º velocidad 3 y ½. A continuación batir 5 minutos más a la misma velocidad pero sin temperatura. Añadir los ingredientes restantes y programar 8 segundos a velocidad 3.

Sobre la bandeja del horno poner papel vegetal. Echar la masa y hornear de 10 a 15 minutos a 180 grados, sin que se llegue a dorar.

Sacar de la bandeja del horno, quitar el papel y colocar encima de un paño de cocina limpio.

Con el paño de cocina enrollarlo en caliente para que el bizcocho no se rompa y coja la forma de rulo. Tenerlo enrollado durante 15 minutos.

Desenrollar y untar toda la superficie con la crema de castañas y nata. Lo volvemos a enrollar, untar la superficie con la otra parte de la crema de castañas.

Dejar en el frigorífico durante 1 hora para que la cobertura se solidifique.

Pasar el pastel a una bandeja y hacer rayas longitudinales en toda la cobertura con las púas de un tenedor para que tenga el aspecto de la corteza de un árbol.

Decorar como se desee.

TRONCO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



Para el bizcocho:
130 g de azúcar
170 g de harina
2 cucharaditas de levadura
Un pellizco sal
Para el almíbar:
1 vaso de agua
1/2 vaso azúcar
2 cucharadas de vino moscatel
Para la crema pastelera:
1 huevo entero
2 yemas
100 g de azúcar
50 g de harina
500 cl de leche
1/2 cucharadita azúcar avainillado
Piel 1 limón (parte amarilla)
1 cucharada mantequilla
Para la cobertura:
130 g de chocolate negro
100 g de mantequilla
Para el mazapán:
185 g de azúcar
93 g de agua
1/2 cucharada de glucosa
Colorantes alimenticios
Para los adornos:
Cacao en polvo
Mazapán de colores
Perlas plateadas

ELABORACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y verter en el vaso los huevos y el azúcar.

Programar 2 minutos a 37º, velocidad 3. Dejar sin programar temperatura y batir otros 2 minutos a la misma velocidad para que esponje. Incorporar la harina y la levadura, junto con la sal y programar 5 segundos a velocidad 3.

A continuación, verter esta mezcla en la bandeja del horno, previamente engrasada, teniendo cuidado de que quede bien extendida con un altura máxima de 1/2 cm. Introducir en el horno, precalentado a 180 grados, durante 10 ó 15 minutos. Desmoldar sobre un paño húmedo, enrollar y dejar enfriar.

Preparar un almíbar ligero con el agua, el azúcar y el vino moscatel.

Una vez frío, desenrollar el bizcocho y mojar con el almíbar.

Poner la mariposa en las cuchillas. Agregar todos los ingredientes de la crema pastelera, excepto la mantequilla, y programar 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 1 y 1/2. Añadir la mantequilla y programar 1 minuto más sin temperatura a la misma velocidad para evitar que se corte. Retirar la piel del limón y verter sobre el bizcocho. Volver a enrollar.

Preparar la cobertura derritiendo el chocolate con la mantequilla al baño maría. Una vez derretido, cubrir el tronco y dejar en la nevera para que se enfríe un poco. Hacer las estrías del tronco con un tenedor y espolvorear cacao en polvo.

Para adornar el tronco, hacer un mazapán poniendo en un cazo los ingredientes del mazapán a fuego vivo, moviendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que esté espeso.

Tintar con colorante y hacer las hojas y las bolitas.

TRONCO DE NAVIDAD

INGREDIENTES:



Para el Bizcocho:
4 huevos enteros
120 g de azúcar
100 g de harina
30 g de cacao puro
Para el Almíbar:
1 vaso de agua
1/2 vaso de azúcar
2 cucharadas de moscatel
Para la crema de café:
500 g de leche
100 g de azúcar
Piel de 1 limón
4 yemas de huevo
50 g de maicena
2 cucharaditas de café instantáneo
Para la Cobertura:
250 g de chocolate de cobertura
200 g de nata
25 g de manteca de cacao
25 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

Bizcocho:
Poner la mariposa en las cuchillas y echar en el vaso los huevos y el azúcar, programar 6 minutos a 37º en velocidad 3. Quitar la temperatura y batir 6 minutos en velocidad 3.

Añadir la harina y el cacao y programar 4 segundos, en velocidad 3.

Echar la mezcla en una bandeja forrada de papel de hornear y meter al horno precalentado 180º. Entre 12 y 15 minutos.

Sacar del horno y enrollar el bizcocho hasta que enfríe del todo.

Crema:

Poner la mariposa en las cuchillas, echar todos los ingredientes y programar 8 minutos, 90º, velocidad 2. (Utilizar antes de que enfríe).

Cobertura:

Calentar en el Thermomix la nata durante 6 minutos, 90º a velocidad 1. Sin temperatura se añade el chocolate hasta que se disuelva, a continuación la manteca de cacao y la mantequilla.

MONTAJE:

Preparar un almíbar ligero con el agua, el azúcar y el moscatel. Desenrollar el bizcocho una vez frío y mojarlo bien con el almíbar.

Rellenar con la crema que tiene que estar templada. Volver a enrollar muy apretado. Si sobra crema cerrar los lados con ella.

Cortar un trozo de extremo en diagonal como de 3 ó 4 dedos. Se pondrá a un lado como rama del tronco.

Bañar con la cobertura un par de veces hasta que quede lisa. Antes de que enfríe pasar un cuchillo o un tenedor y hacer rayas para asemejar la corteza.



UVAS DE LA SUERTE

INGREDIENTES:



1/2 kg de harina de fuerza
60 g de levadura de panadería
100 g de azúcar
Leche tibia (aproximadamente entre medio y un vaso)
1 copita de ron añejo
3 huevos
1 copita de agua de azahar
120 g de mantequilla (ó 60 g de mantequilla y 60 g de manteca de cerdo)
Ralladuras de naranja y limón
10 g de sal

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes excepto la harina y la levadura en el vaso del Thermomix, durante 2 minutos a velocidad 2. Cuando todo esté bien ligado, añadir la harina, leche tibia y por último la levadura y poner 5 minutos a velocidad espiga.
Deberá quedar una masa fina y elástica. Echar sobre la masa aun amasándose un chorreón de aceite de oliva para que ésta se refine y se despegue de las paredes de la maquina. Poner en la mesa donde se vaya a elaborar un poco de aceite.

Sobre la chapa de horno con un papel puesto sobre ella formar el racimo poniendo de mayor a menor cuatro bolitas, debajo de ellas tres, más debajo dos, debajo de ellas otras dos y por último una sola bolita. Formar el rabito y colocarlo entre las bolas superiores. Pintar con huevo batido y meter en el horno a no más de 60º con un recipiente con agua para que genere vapor hasta que al menos triplique su volumen. Subir a 200º una vez haya triplicado el volumen y dejar hasta que esté bien dorado.

Dejar enfriar y cortar por la mitad para rellenar de nata montada, trufa, crema, etc. Pintar con una fina capa de gelatina de manzana y espolvorear con azúcar glas.

ZUCOTTO TOSCANO

INGREDIENTES:

Para el Bizcocho:
6 huevos
200 g de harina
200 g de azúcar
20 g de mantequilla
Una pizca de sal



Para el Relleno:
80 g de almendras laminadas
200 g de chocolate negro
500 ml de nata espesa
100 g de azúcar glas
Para Decorar:
100 g de cacao en polvo
2 cucharadas de azúcar glas
2 cucharadas de licor de naranja
Virutas de chocolate

ELABORACION:

Bizcocho:
Montar los huevos con el azúcar y la mantequilla en trozos, 8 minutos, 37º, velocidad 3 1/2. Quitar la temperatura y seguir batiendo 10 minutos, a velocidad 3 1/2, con la mariposa, hasta que la mezcla aumente su volumen, al doble o el triple.

Encender el horno a 180 grados.

Verter la batida en un bol grande e incorporar poco a poco la harina tamizada a través de un colador fino junto con la pizca de sal.

Extender la masa sobre una bandeja de horno forrada con papel engrasado, en una plancha fina. Hornear a 180º unos 10 ó 12 minutos, o hasta que el bizcocho empieza a dorarse. Sacar del horno y desmoldar al momento.

Dejar enfriar.

Preparación del Relleno:

Tostar las almendras laminadas en una sartén sin grasa, hasta que se doren un poco. Enfriar y reservar. Triturar la mitad del chocolate negro con varios golpes de turbo. Reservar. Derretir la otra mitad del chocolate, durante 4 minutos a 37º, velocidad 1. Reservar.

Montar la nata con el azúcar a velocidad 3 1/2, con la mariposa. Una vez montada la nata, mezclar con el chocolate en trozos, las almendras en láminas y el chocolate fundido (no muy caliente). Remover la mezcla y reservar en frío.

Montaje:

Untar con aceite un bol de cristal grande. Cortar el bizcocho en triángulos y forrar el molde con ellos. Mojar con el licor el bizcocho.

Rellenar con la crema del paso anterior, cubrir la superficie con más piezas de bizcocho, tapar con film transparente y dejar congelar unas horas o toda la noche.

Desmoldar sobre una bandeja, cubrir por completo con el chocolate en polvo, decorar con azúcar glas y virutas de chocolate en el centro. Servir en la bandeja y cortar en trozos individuales al momento de servir.





BEBIDAS

Indispensables para vivir. Todas las bebidas tienen un ingrediente en común: El agua.

La razón para que existan tantas variedades de bebida son los gustos individuales, que ilimitados y creativos, hacen y permiten que existan todas las bebidas posibles de tomar. Sin embargo, existe una diferencia que permite distinguir o clasificar a las bebidas en dos grandes grupos: Las bebidas sin alcohol y las bebidas alcohólicas.

Estos dos conjuntos abarcan absolutamente cualquier bebida existente y por existir, y son ellos los que deben subclasificar las bebidas para describirlas.

Bebidas sin alcohol

- Agua mineral
- Leche
- Yogurt
- Infusiones
- Café
- Te
- Mate
- Zumos

Bebidas alcohólicas:

Bebidas elaboradas por fermentación

- Vinos
- El champagne, Cava
- Cervezas

Bebidas destiladas:

- Brandy y Coñac
- Licores
- Gin y aguardientes
- Vodka
- Whisky

HISTORIA DE LAS BEBIDAS

Zumos y Batidos

Los expertos en nutrición insisten cada vez con más fuerza en la necesidad de consumir frutas, verduras y productos lácteos.

Los argumentos de los nutricionistas se basan en que el calcio que nos aporta la leche y las vitaminas que componen las frutas son indispensables para el buen funcionamiento de nuestro organismo.

Una bebida completa y muy fácil de preparar

Los batidos tienen dos ingredientes principales: leche (o yogur) y fruta. Asequibles para todos los bolsillos, tienen la ventaja de estar en el mercado todo el año, ya que en cada temporada podemos encontrar muchas frutas que podemos emplear para elaborar nuestra bebida.

Nos aporta una considerable cantidad de calcio, que proviene de la leche, y que es fundamental para el buen desarrollo óseo. Es importante señalar que es el alimento que posee una densidad mayor de calcio y que tomando diariamente un vaso de este producto, cubrimos más de la tercera parte que, de este mineral, necesita nuestro organismo. Asimismo, contiene diferentes tipos de proteínas, entre ellas, la caseína, con propiedades anticancerígenas. Aunque en menor cantidad que las frutas, también posee vitaminas.

Por otra parte, la fruta nos facilita el alto contenido vitamínico del que carece el ingrediente anterior. La vitamina A la encontraremos en los melocotones, melón o cerezas, la B en los cítricos e higos, entre otros, y la C sobre todo en cítricos y en las fresas. Además, muchas frutas poseen altas cantidades de fibra.

Con los batidos, tendremos todas estas propiedades en un mismo vaso, de forma que se convierte en una bebida de lo más completa. Para elaborarla, sólo tenemos que mezclar los ingredientes -leche, fruta y azúcar al gusto- en un recipiente y batirlo hasta que adquiera una consistencia cremosa pero líquida.

Anís

El anís, ingrediente indispensable de un sinnúmero de bebidas, era usado en el Imperio de Babilonia, cerca de veinte siglos antes de Cristo. Los egipcios, los griegos y los romanos lo empleaban como planta medicinal y como especia aromática.

Cerveza

Entre los años 9000 y 5000 A.C., la papilla cocida de cebada y agua era un alimento esencial para el hombre, y se supone que la actual cerveza nació de forma accidental, al dejar al aire libre esta cocción de cebada y agua, provocando la fermentación del cereal.

La cerveza es sin duda la bebida alcohólica de mayor antigüedad que se conoce. Ya hay registros de su consumo durante la epopeya sumérica de Gilgamesh (3.500 A.C), mientras que su difusión se multiplicaba en todo el mundo: en Egipto (con trigo), en el África negra (con sorgo), en México (con maíz) y en la China (con arroz o mijo).

Se trata de una bebida delicada, de bajo contenido alcohólico que no conviene añejar. Se la debe proteger del calor y la luz y dejar reposar en un lugar fresco. La temperatura ideal para beberla es de 7 a 8 grados, por lo que no conviene servirla demasiado fría.

La excelencia del producto final depende casi totalmente de la nobleza de los ingredientes con los que se la elabora, sobre todo con el agua utilizada, que muchas veces determina por sí sola las cualidades de la bebida.

El Vino

La historia del vino se remonta al viejo testamento (Génesis 9:20) cuando es mencionado por Noé. En la Grecia antigua, el vino era tomado con agua (tomarlo sin mezclarlo estaba mal visto); Teocrito describe a los vinos como venerables cuando cumplían los 4 años de edad. Por aquel entonces era guardado en toneles, recipientes hechos en pieles de cabra y ánforas impermeabilizados con aceites y trapos engrasados, por lo que el aire estaba en contacto con el vino en todo momento. Los romanos demostraron mejor cuidado y mejor vino a través de los vinos Falernianos de un año de añejamiento introduciendo otros recipientes. Aunque de todas formas no se llego a la maduración completa del vino hasta que se introdujo la botella con corcho.

Champagne

Este néctar fue de descubierto por los burgundos, pueblo germánico, en el año 45 a.C. y envasado en el S. XVIII, por el monje Dom Pérignon. Pero un rol no menos importante lo cumplieron en el período terciario ciertas esponjas, animalitos y microorganismos cuyos sedimentos fabricaron el yeso conocido bajo el nombre de Belimita quadrata, ya que sólo con el grano de las viñas

cultivadas en terrenos ricos en éste es posible obtener champagne de primera calidad.

A fines del S. I d.C., cuando Francia producía una cantidad considerable de vino espumoso, el emperador romano Domiciano ordenó destruir gran parte de los viñedos de la Champagne, causando un grave daño.

Los romanos prohibían a los bárbaros consumir vino, por lo cual se presume que, las primeras incursiones de los francos estaban basadas en la necesidad de conseguir esa bebida. Por esta razón, cuando se instalaron en la Champagne mejoraron los viñedos.

Antes de la batalla con los visigodos, San Remigio entregó al rey franco Clodoveo un barril pequeño de vino champañés y le dijo que triunfaría si, antes del enfrentamiento, el recipiente no había sido vaciado. El rey y sus caballeros consumieron el vino en abundancia, pero a pesar de ello, por milagro, no se acabó y derrotaron al enemigo. Tal hecho fue determinante para la conversión de Clodoveo a la fe cristiana.

Durante los mil años siguientes a este rey el cultivo de las viñas estuvo a cargo de los monjes cenobios y el comercio del este vino creció. Un hito importante en su historia fue que a Dom Pérignon se le ocurrió utilizar tapones hechos con corteza de alcornoque, para reemplazar los de madera con cáñamo untado con aceite. Logró así tapar hérmeticamente la botella y controlar la segunda fermentación, la cual transforma el vino en champagne.

Cava

Historia del cava

"Es el único vino que conozco capaz de volver más bella a una mujer después de haberlo bebido", afirmó Jeanne Antoinette, amante de Luis XV y amiga de Voltaire, más conocida como marquesa de Pompadour.

A pesar de que se afirma que Espartero descorchó una botella de espumoso en una bodega de la Rioja, se acepta que en nuestro país el champán, cuyo nombre habría de cambiarse por cava, nació de la mano de Josep Raventós y Fatjó, que en 1872 hizo saltar el primer tapón. Actualmente, España produce más de 130 millones de botellas, el 99% de ellas proceden de Cataluña. Hoy en día, se elabora cava en diversas regiones españolas.

El método champenoise, el mismo que en la Champagne francesa, comienza por la viña, la vid, la uva seleccionada y la vendimia. La uva tiene que ser de las variedades aceptadas por el consejo regulador, que en el Penedés son Macabeo, Charelo, Parellada y Monastrell.

En la comarca del Penedés la vendimia comienza en el mes de septiembre con la recogida de la variedad Macabeo, se sigue con la variedad Charelo y un mes más tarde con la Perellada. Nada más llegar se procede al prensado rápido de la uva para proteger al mosto de la posible oxidación.

La uva debe llegar intacta a la bodega, por ello, al cortarla, se coloca en cajas o cestos de no más de 25 Kg. para evitar que el peso de la propia uva rompa los granos y se inicie una fermentación prematura.

Cognac

La autoría de su invención, por incierta, está rodeada de leyendas. Una de ellas la atribuye a un comerciante holandés que llevaba a su tierra vino de la zona de Charente, dónde está situada la ciudad de Cognac, centro industrial, y para aliviar la carga de la nave se le ocurrió destilarlo.

Sin embargo otra, no menos dudosa, atribuye la autoría a la inquietud de comerciantes ingleses que importaban vino desde el territorio y resolvieron conservar el vino en toneles de madera para evitar deterioros. La más romántica es la que asigna a un noble, en el S. XV, un sueño, en el cual se le indicaba someter al vino a una doble destilación y conservarlo en toneles de madera. Transcurridos 5 años quiso evaluar los resultados y quedó prendado de de la sutiliza y el blend que tenía.

Sobre lo que no existe discusión alguna es que el método de elaboración y añejamiento del cognac o coñac que siguen siendo los mismos que en el S. XVI.

El café.

Es un producto árabe.
Existen muchas leyendas sobre su origen pero una sola tiene fecha. Es la que cuenta que en 1278 el profeta Omar, montado en su alazán perseguía un ave de inmaculado plumaje.

Pero el ave era en realidad una enviada de Alá, quien tiene el poder de penetrar en los sueños humanos, y, antes de ser alcanzada se convirtió en un

arbusto de flores blancas, signo de pureza, y frutos rojos, como la sangre de los fieles.

Ya en 1450 los peregrinos, en la Meca, bebían con unción, el líquido elaborado a partir de estos frutos y los musulmanes turcos, guardianes de la Puerta Sagrada, lo importaron y convirtieron en su bebida.

Los lugares donde se servía esta bebida comenzaron a llamarse café y, allí se reunían los exégetas de la palabra de Alá y se discutía sobre las interpretaciones, por lo cual también se denominó a estos sitios Escuelas de la Sabiduría.

La Ginebra

La ginebra es una bebida blanca, de alto contenido alcohólico que se obtiene a partir de la destilación de alcohol de cereales, bayas de enebro y otros aromáticas. Existen diferentes variedades, pero las más importantes son la holandesa (jenever) y la inglesa (gin), que se diferencian entre sí por su aroma. Esta bebida nació en el siglo XVII, en Holanda, por obra de un boticario llamado Leiden que mezcló la ginebra que se consumía, de muy baja calidad, con bayas de enebro, para suavizarla. Su nombre lo tomó del término holandés jenever, que significa enebro, que a su vez deriva de la palabra latina juniperus, origen de la castellana ginebra.

Cuando pasó a Inglaterra, el vocablo holandés se contrajo, convirtiéndose en gin. En ese país fue una bebida económica, lo que ayudó a su popularidad. En las tabernas, a su vez, el bajo costo fue motivo de marketing. Así por ejemplo se colgaron carteles con el siguiente anuncio: "Alegre con un penique, borracho perdido con dos peniques".

Fue por obra de los ingleses que esta bebida poco delicada y reservada a las más bajas tabernas se convirtiera en refinada. Con este propósito, se aumentó la dosis de enebro en la destilación y se agregaron otras especias y aromáticas, como el anís, el cardamomo, las semillas de coriandro y comino, el hinojo y la cáscara de naranja.

Jerez

Los fenicios fundaron Jerez de la Frontera. Es probable que bajo su dominación se cultivara vid y existiera una industria vitivinícola. Los primeros testimonios sobre este vino datan de la época romana. Así se sabe fehacientemente que Nepote era muy afecto al jerez, como así también el emperador Julio César, del que incluso se dice que tuvo una finca en el lugar. La llegada de los árabes, a

pesar de la prohibición del Corán, no interrumpió el cultivo, ni siquiera el consumo de esta bebida, sino que además parece ser de esta nacionalidad la alabanza más celebre que se conoce sobre el jerez y la más conocida, casi un slogan: "El jerez es un sol embotellado".

También según algunos filólogos a los árabes deben los ingleses, muy afectos a este vino, el origen de la palabra sherry, pues Jerez de la Frontera durante el imperio musulmán fue denominado Scherish. A pesar que no existen referencias concretas exportación hasta la primera mitad del S. XIV, en que unos comerciantes ingleses lo llevaron desde Cádiz, se cree que era conocido desde el siglo anterior.

Es indudable que después del matrimonio de Catalina de Argón y Enrique VIII era una bebida habitual entre los británicos. Tan popular que Shakespeare lo consagra en Falstaff, quien según el autor era el "tonel humano más lleno de jerez de la vieja y alegre Inglaterra". A este personaje le hace proclamar:"Si mil hijos tuviera, el primer principio humano que les enseñaría sería abjurar de toda bebida ínsipida y dedicarse al Jerez".

HISTORIA DE LOS CÓCTELES

Beber una copa siempre es agradable con una condición, no beberla solo, es necesaria la compañía. Posiblemente los americanos crearon el cóctel para que las bebidas no estuvieran sin compañía; y en los cócteles todo es posible, desde sus más audaces mezclas hasta las más fantásticas leyendas, o llamémoslas, historias.

El cóctel tiene las leyendas que le corresponden como la que dio origen a esta costumbre de mezclar bebidas conocidas con la intención de hacer más placentera su ingestión. Su origen se le atribuye a la famosa "cola de gallo- cock tail", cuando se mezclo por primera vez un conjunto de bebidas que fueron ofrecidas a unos marinos franceses que visitaban una isla del Caribe. Los ingleses, tal como publicaron en el periódico " the balance" en julio de 1806, explicaban que el cóctel era una bebida estimulante compuesta de líquidos diversos con azúcar y angostura.

La versión más original es la nacida en México. A principios del siglo XIX, Axolat VIII recibió en su pabellón a un general americano de los Estados del Sur, ofreciéndole una gran copa con mezclas de diferentes bebidas. La portadora

era su hermana, la princesa Cóctel. Al preguntar el general el nombre de tan buena bebida preparada en su honor y al no tenerlo el militar decidió bautizar la mezcla con el nombre de tan bella dama.
Posiblemente al pronunciarlo en inglés sería "cocktail" y nosotros, volviendo a su origen azteca lo llamamos "cóctel". Como siempre, es bonito encontrar bellas historias detrás de unos nombres, de manera que cuando bebemos podemos también saborear la inspiración de quienes crearon tanta maravillas cocteleras. Lo importante sea fantasía o realidad la fuente de creación, son los buenos cócteles, cuyas fórmulas se hallan en los diferentes volúmenes de ese gran libro de coctelería, que desde hace tantos años se viene publicando. Pues libro de cócteles solo hay uno, compuesto de muchos volúmenes de diferentes autores.

AGUA DE VALENCIA

INGREDIENTES:



Un chorrito de ginebra o vodka
200 g de azúcar
2 naranjas de zumo bien peladas sin parte blanca
1 limón bien pelado sin parte blanca
El zumo de 2 naranjas
1 botella de cava
1 bandeja grande de hielos

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar, las naranjas, el limón y la mitad del hielo. Programar 1 minuto, velocidad 10.

Añadir el resto de hielo y el zumo de dos naranjas más y triturar 1 minuto velocidad 10.

Bajar la velocidad al 3 e incorporar poco a poco los licores y el cava.

BAILEYS CASERO



INGREDIENTES:

1 lata pequeña de leche condensada
380 g leche entera
200 g whisky
20 g chocolate puro
20 g de café soluble

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar velocidad 3 - 4 unos segundos. Programar 5 minutos, temperatura 50º, velocidad 2.

Poner en una botella y guardar siempre en la nevera.

BATIDO DE CHOCOLATE Y NARANJA

INGREDIENTES:



300 g de helado de chocolate
300 g de zumo de naranja (1'5 kg. de naranjas de zumo)
100 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Introducir en el vaso las naranjas peladas y troceadas y programar 2 minutos a velocidad 5-7.

Añadir el helado y el azúcar y programar 5 minutos más a velocidad 5-7-9, de forma progresiva hasta obtener una mezcla líquida pero cremosa.

Servir en copas adornado con una rodaja de naranja.

BATIDO DE FRESA

INGREDIENTES:



400 de fresas bien lavadas y sin rabito (opcional 300 g de fresas congeladas).
100 g de azúcar (opcional 75 g).
6 cubitos de hielo (opcional si esta la fruta congelada).
400 gr de leche (opcional 300g).

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes menos la leche y programar 30 segundos, velocidad 5.

Añadir la leche y programar 2 minutos en velocidad 10.
Servir.

BATIDO DE FRESA CON HELADO DE NATA

INGREDIENTES:



350 g de fresas
80 g de azúcar
600 ml de leche
1/2 barra de helado de nata

ELABORACIÓN:

Introducir todo en el vaso, velocidad 5-7-9 durante 1 minuto.

BATIDO DE LIMÓN



INGREDIENTES:

1 l de leche
100 g de azúcar
1 cubilete de zumo de limón

ELABORACIÓN:

Batir todo en el Thermomix y servir frío

BATIDO DE PIÑA Y PLATANO CON SOJA



INGREDIENTES:

1 plátano
150 g más o menos de pulpa de piña fresca
(sin el tronco más leñoso)
150 g de bebida de soja

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix todos los ingredientes y programar 1 minuto, velocidad 5 y al terminar otro minuto velocidad 5-10.

BATIDO DE PLÁTANO, NARANJA Y GALLETA



INGREDIENTES:

1 vaso grande de leche vegetal
1 plátano maduro pelado
1 naranja pelada
2 galletas
Una pizca de canela molida

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso la leche, el plátano, la naranja, las galletas y la canela.

Triturar a velocidad máxima durante 2 minutos.

BATIDO DE PLÁTANO Y MANZANA



INGREDIENTES:

un plátano
media manzana
una zanahoria
dos cucharillas de azúcar
250 ml de leche

ELABORACIÓN:

Pelar el plátano, la manzana y la zanahoria.

Introducir la fruta en el Thermomix cortada a trozos.

Añadir un par de cucharillas de azúcar y 250 ml de leche. Batir todo a velocidad 7-9 durante un minuto aproximadamente.

Servir frío.



BATIDO DE SOJA

INGREDIENTES:



100 g de soja blanca
Corteza de ½ limón (sólo la parte amarilla)
3 cm de canela en rama
100 g de azúcar
1500 g de agua

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la soja, la corteza de limón y la canela y triturar 1 minuto en velocidad 10.

Añadir el agua, mezclar 7 segundos en velocidad 10, y programar 15 minutos, 100º, velocidad 2.

Dejar enfriar para colarlo con un saquito de tela.

Limpiar el vaso y la tapa.

Poner en el vaso el líquido obtenido y el azúcar y programar 30 segundos en velocidad 4.

BEBIDA ENERGÉTICA

INGREDIENTES:



2 zanahorias peladas a trozos
2 limones sin pelar cortados a cuartos
1 naranja de zumo, sin pelar, a cuartos
100 g de azúcar
800 ml de agua
8 cubitos (para la jarra)

ELABORACIÓN:

Poner las zanahorias en el vaso y triturar 15 segundos a velocidad 6.

Añadir los limones, la naranja, el azúcar y el agua. Colocar el vaso en posición cerrado. Sujetar el cubilete para que no salpique y con la otra mano apretar el botón Turbo durante dos segundos.

Colar ayudándonos del cestillo y verter el zumo en una jarra. Meter a enfriar al frigorífico.

BEBIDA ISOTÓNICA



INGREDIENTES:

2 zanahorias
3 limones medianos
100 g de azúcar
800 g de agua

ELABORACIÓN:

Con la máquina en marcha en velocidad 6, verter las zanahorias para rallarlas. Añadir el resto de ingredientes (los limones bien limpios y cortados en cuartos) y dar 5 golpes secos de turbo. Colar y servir.

CAIPIRIÑHA



INGREDIENTES:

70 g de azúcar
100 g de cachaça o vodka
800 g de hielo
2 limas o 2 limones

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso el azúcar y pulverizar 15 segundos, velocidad 9.

Poner el hielo picado y la cachaça o vodka en velocidad 5 hasta oír que cambia el ruido de trituración. No dejar el hielo muy picado, dejar un poco menos que si fuera un granizado.

Partir las limas o limones en cuartos, poner en el vaso y dar al turbo 2 veces hasta que se rompan un poco pero no mucho, que si no al final queda la cascara del limón muy picada y entra por las pajitas.

Servir en vasos bajos con pajitas también cortas.

CAPUCHINO FRÍO

INGREDIENTES:



130 g de azúcar
20 g de café soluble, 30 si nos gusta fuerte
400 g de leche
1 bandeja de cubitos de hielo

ELABORACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en el vaso, mezclar unos segundos a velocidad 7 para romper los hielos, bajar a velocidad 5.

Mantener a esa velocidad y veremos cómo va subiendo la "crema-espuma" hasta el bocal.

CHOCOLATE A LA TAZA

INGREDIENTES:



200 g de chocolate de cobertura
1 litro de leche
30 g de harina de maíz
Un pellizco de sal

ELABORACIÓN:

Poner el chocolate troceado en el vaso y rallar con cinco golpes de turbo.

A continuación, incorporar los ingredientes restantes y programar 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

NOTA: Si se desea muy espeso, poner el doble de harina de maíz y añadir azúcar si se prefiere más dulce.

CHOCOLATE CON CHURROS

INGREDIENTES:


3264x2448px 637.2KB

Para los churros:
200 g de harina de fuerza
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura de repostería
320 g de agua
Para el chocolate:
750 g de leche
200 g chocolate a la taza en polvo

ELABORACIÓN:

Churros:
Calentar el agua en el vaso durante 4 minutos, 100º, velocidad 1. Mientras mezclar la harina con la levadura y la sal. Echarla en el vaso y mezclar 15 segundos, velocidad 2.

Dejar enfriar un poco, sacar la masa del vaso y rellenar la churrera. Poner a calentar aceite y cuando este muy caliente freír los churritos.

Chocolate:
Verter en el vaso la leche y calentar 4 minutos, 100º, velocidad 1. Echar el chocolate y programar 8 minutos, 100º, velocidad 3 ½.


3264x2448px 873.1KB

COCKTAIL DE MENTA SIN ALCOHOL

INGREDIENTES:



100 g de menta sin alcohol
100 g de azúcar
200 g helado de vainilla
Unas gotas de colorante verde
3 copas de leche
Mucho hielo
Para la decoración:
Granadina
Guindas
Limón

ELABORACIÓN:

Adornar las copas con granadina y azúcar.

Poner en el vaso todos los ingredientes y programar 2 minutos a velocidad 10.

Verter en las copas.

Poner unas rodajas de limón y unas guindas en las pajitas.

CREMA DE ORUJO



INGREDIENTES:

1 l de orujo
200 ml de café del tiempo
1 yema de huevo
1 bote de leche condensada grande

ELABORACIÓN:

Echar todo junto en el Thermomix y batir unos segundos a velocidad 3 - 4. Echar en la botella y meter en la nevera (siempre ha de estar refrigerado).

Está mejor varios días después de hacerlo.

De vez en cuando es bueno agitar la botella.

DAIKIRI



INGREDIENTES:

3 bandejas de hielo
75 g de azúcar
El zumo natural de 1 limón
½ cubilete de ron

ELABORACIÓN:

Poner el hielo en el vaso y triturarlo hasta quedar en pilé.

Añadir el azúcar y triturarlos junto con el hielo en velocidad máxima.

Añadir el zumo de limón y el ron y mezclarlos en velocidad 4.

Las cantidades tanto de azúcar, de zumo de limón o de ron, pueden cambiarse al gusto de cada uno.

HORCHATA DE CHUFA

INGREDIENTES:



250 g de chufas (sin ponerlas a remojo)
500 g de agua
250 g de azúcar
1 kg de cubitos de hielo
1 trocito de corteza de limón (sólo lo amarillo, lo blanco amarga)
1 trocito de canela en rama

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso las chufas, la corteza de limón y la canela en rama, y pulverizar todo unos segundos en velocidad 10.

Cuando esté todo glaseado, añadir el agua y programar 30 segundos, velocidad 10.

A continuación, colar en un colador de tela o un saquito (apretar bien para extraer todo el jugo).

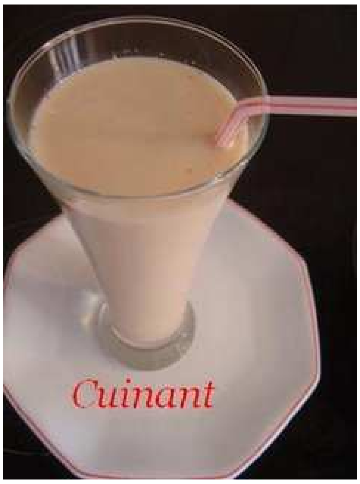
Limpiar bien el vaso.

Poner de nuevo el líquido en el vaso y añadir el azúcar y los cubitos de hielo. Programar 1 minuto, velocidad 5-10.

Si se quiere tomar granizada, añadir el hielo y triturar a velocidad 6.

NOTA: Esta horchata es natural y no lleva conservantes, por lo tanto tiene que consumirse en el día. Si sobra, se puede congelar.

HORCHATA DE CHUFA 1



INGREDIENTES:

250 g de chufas
1 y 1/2 l de agua
200 g de azúcar
Un trocito de canela y corteza de limón (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner las chufas a remojo al menos doce horas y cambiar el agua a mitad, escurrir.

Poner en el Thermomix las chufas y triturar 2 minutos a velocidad 9. Cuando termine añadir el azúcar, 1/2 l de agua y si se quiere un poquito de canela y una corteza de limón (sólo lo amarillo). Volver a triturar 2 minutos a velocidad 9.

A continuación poner el litro de agua restante, remover un minuto a máxima velocidad y pasar a colar. Hacerlo sobre una tela fina para que no pase nada. Escurrir bien apretando con las manos para que no quede nada de líquido en la tela.

Reservar en el frigorífico como mucho 48 horas, pues al no llevar conservantes puede agriarse.

LECHE DE AVENA CON FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:



30 g de copos de avena
30 g de frutos secos (avellanas, nueces, almendras, pipas, pasas,…)
60 g de azúcar
1 cucharada de aceite de girasol o sésamo virgen
1 pizca de sal marina
1 ½ litro de agua

ELABORACIÓN:

Poner el vaso del Thermomix todos los ingredientes pero con la mitad del agua y programar 10 minutos, temperatura 90º, velocidad 6.

Colar con un colador de tela o con un colador normal y poner un trapo fino de algodón.

Añadir el resto del agua.

Dejar enfriar y guardar en el frigorífico.

Se conserva bien durante 4 días.

PIÑA COLADA DE ANDAR POR CASA

INGREDIENTES:



1 yogur de coco
1 bote pequeño de piña natural en su jugo (3 rodajas)
Ron negro al gusto
Hielo

ELABORACIÓN:

Poner el yogur, la piña con el jugo y un buen chorro de ron negro y triturar unos segundos en velocidad 6.

Echar el hielo, romper con tres golpes de turbo y triturar en velocidad progresiva de 5 a 10 unos 40 segundos.

ZUMO DE APIO



INGREDIENTES (para 2 litros):

200 g de apio
14 cucharadas de sacarina en polvo
2 limones
2 litros de agua

ELABORACIÓN:

Echar en el vaso el apio, sacarina, los 2 limones pelados sin nada de parte blanca y 500 ml de agua y poner 1 minuto a velocidad 2.

Echar 1,5 de agua restante y programar a velocidad 10 durante 30 segundos.

Echar con el cestillo en el vaso y ayuda de un embudo, en una botella de 2 litros.

Poner a enfriar.

ZUMO DE MANGO, NARANJA Y PLÁTANO

INGREDIENTES:



1 mango maduro
1 naranja
1 plátano
Azúcar moreno (al gusto)
1/2 L de agua
200 g de cubitos de hielo

ELABORACIÓN:

Pelar el mango quitando la parte central, añadir al vaso.

Pelar la naranja sin piel ni parte blanca, añadir al vaso.

Echar el plátano y el azúcar moreno.

Echar el agua y los cubitos, programar 30 segundos, velocidad 5, y después 2 minutos, velocidad 10.

ZUMO DE NARANJA Y MANZANA

INGREDIENTES:



1 naranja de zumo
Media manzana
1 zanahoria
3 cucharitas de azúcar
220 ml de agua

ELABORACIÓN:

Pelar la naranja quitándole toda la piel, las partes blancas y las pipas sin destrozar la naranja.

Pelar también la media manzana y la zanahoria. Cortar toda la fruta a trozos y meter en el Thermomix.

Añadir el azúcar y programar 2 minutos a velocidad 7-9. Añadir el agua y volver a mezclar a la misma velocidad durante 2 minutos.

Si no nos gusta con mucha pulpa colar con el cestillo. Servir frío.



ZUMO INTEGRAL DE KIWI



INGREDIENTES:

3 kiwis pelados
1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas
100 g de azúcar
500 g de agua

ELABORACIÓN:

Verter todos los ingredientes en el vaso y programar 2 minutos velocidad 5-7-9 progresivo. Verter el zumo en una jarra con cubitos de hielo.

ZUMO MULTIFRUTAS

INGREDIENTES:



Manzana con piel
Pera
2 zanahorias
1 limón
1 melocotón
Un chorrito de miel
Zumo de naranja

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes (menos el zumo de naranja) dentro del Thermomix y triturar bien en velocidad 5-10 un par de minutos.

Añadir el zumo de naranja y mezclar bien. Verter el zumo en una jarra con cubitos de hielo.

LOS QUESOS

ELABORACIÓN DEL QUESO

El queso es un alimento fundamental para la alimentación, elaborado casi por azar y que el hombre aprendió a consumir desde épocas antiguas. No se conoce cuándo ni cómo fue fabricado el primer queso. Podría decirse que el "inventor" del queso fue el propio queso, ya que cuando la leche se abandona cierto tiempo al aire, se contamina por vías naturales, coagula y fermenta.

El queso comenzó a producirse en los orígenes de la ganadería; hacer queso dejando cuajar la leche, batiéndola luego con unas ramas, prensándola con unas piedras, secándola al sol y espolvoreándola con sal, era un excelente medio de utilizar la leche del ganado, cuya conservación era muy limitada, cuando no se bebía de forma inmediata.

A lo largo de los siglos, las técnicas artesanas fueron produciendo una extraordinaria diversificación de los quesos, dando origen a las grandes variantes nacionales y regionales. Las órdenes monásticas, sobre todo, desempeñaron un importante papel en el perfeccionamiento de los métodos de fabricación de los quesos, hasta llegar a la actual industrialización.

Se puede explicar simplificadamente el proceso de elaboración de la siguiente forma:

Leche + coagulante (fermento láctico y/o ácido láctico) queso + suero

Las principales fases de la elaboración del queso son:

- Cuajado o coagulación de la leche. Esta operación se realiza con el cuajo, que es un líquido procedente del estómago de los terneros, corderitos y otros mamíferos jóvenes; o el cuajo sustitutivo, de origen vegetal, como el jugo de las hojas de higuera, el galio o algunos tipos de cardos.

  Cuando la coagulación se realiza a temperaturas inferiores a los 25 grados centígrados, se produce una coagulación débil cuyo resultado es una cuajada de aspecto irregular, propia para la fabricación de quesos de pasta blanda. Por el contrario, si la operación se realiza a una temperatura superior a los 33 grados, la cuajada es más compacta, formada por pequeños fragmentos

del tamaño de un grano de arroz, y útil para la producción de quesos de pasta dura. Cuanto más consistente sea el queso, más temperatura habrá alcanzado durante la coagulación y de menor tamaño será el gránulo.

Cuando la cuajada ha adquirido la consistencia debida, se procede a la división en pequeños trozos, que una vez realizado es escurrido del suero, constituyen la pasta del queso.

- Prensado. Esta fase tiene lugar colocando la pasta en lienzos cuadrados, cuyas puntas se atan fuertemente, con lo que se consigue la expulsión del suero aún contenido en ella. Para la fabricación de los quesos de pasta dura, se procede a un prensado más intenso, mediante prensas especiales que eliminan la totalidad del suero. Es importante que la presión inicial sea ligera, para ir aumentando paulatinamente.

- Salazón. Tiene por objeto mejorar el sabor y asegurar la conservación de los quesos; además, completa la salida del suero. Todos los quesos, salvo raras excepciones, se someten a este tratamiento.

- Maduración o afinado. Una vez salados y secos, los quesos se colocan en unos lugares especiales, donde se produce la maduración. Ésta consiste en la fermentación de la caseína por la acción de ciertos fermentos y microorganismos. Los productos de esa fermentación confieren a los quesos su aroma y su sabor propios. Los locales de maduración deben tener un grado determinado de temperatura y humedad. Durante este proceso, que suele tener una duración de tres semanas a dos meses, los quesos son sometidos a diversos cuidados. Aquellos cuya superficie no debe quedar cubierta de moho, se lavan periódicamente con agua salada y se les da una vuelta, hasta obtener una corteza dura y lisa.

CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS

Según el origen de la leche, los procedimientos de fabricación o el tipo de pasta, los quesos pueden clasificarse de diversas formas.

De manera tradicional, cada país tiene una forma distinta de clasificarlos, pudiéndose hacer según los siguientes criterios:

- El tipo de leche utilizada: vaca, oveja, cabra, búfala, etc.

- La consistencia de la pasta: blanda, semidura, dura, etc.
- La fabricación del queso: de pasta hilada, de leche agria, etc.

Según el Instituto Internacional de la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud, los quesos se clasifican en función del contenido de agua en la pasta de queso desnatada.

- Quesos de pasta extradura, con un contenido inferior al 51%
- Quesos de pasta dura, con un 49% hasta un 56%
- Quesos de corte, con un 54% hasta un 63%
- Quesos de pasta semiblanda, con un 61% hasta un 69%
- Quesos de pasta blanda, con más del 67%.

Otro tipo de clasificación muy válida que incluye tanto tipos de pasta como métodos de fabricación es el siguiente:

- Quesos frescos: Burgos, Pétit – suise...
- Quesos de pasta blanda y corteza enmohecida: Brie, Camembert, etc.
- Quesos de pasta blenda y corteza lavada: Pont l´Évêque, Munster, etc.
- Quesos de pasta blanda veteada: Roquefort, Stilton, Picón, Cabrales, etc.
- Quesos de pasta semidura: Cheddar, Cantal, Gouda, Edam...
- Quesos de pasta dura: Emmenthal, Idiazábal, Mahón, Manchego, Gruyère, etc.
- Quesos hilados: Mozzarela, etc.
- Quesos fundidos: de distintos aromas y gustos.

Nombre	Procedencia	Curación	Tipo de leche	Pasta
Cabrales	D.O. Cabrales, Asturias	2 meses mínimo	Vaca, Oveja o Cabra	Untosa, compacta, blanca con vetas azules
Idiazábal	D.O. Idiazábal Vasco - Cantábrico	2 meses mínimo	Leche de oveja, raza Lacha y Carranza	Compacta, color blanco marfil
Mahón	D.O. Mahón Baleares	2 meses (semicurado) 5 meses (curado) 10 meses (añejo)	Máximo un 5% de leche de oveja	Firme, de color marfil, ojos redondos y escasos
Manchego	D.O. Manchego. La Mancha – Castilla.	7 días (joven) 3semanas (semifresco) 2 meses (curado) 6 meses (añejo)	Leche de oveja de raza manchega	Firme y compacta, de color blanco a marfil - amarillento
Roncal	D.O. Roncal Navarra	4 meses	Leche de oveja de raza Rasa y Lacha	Dura con poros, pero sin ojos, de color blanco amarillento
Munster	Francia	14 a 21 días	Vaca	Blanda, homogénea y untuosa
Cantal	Auvernia - Francia	30 días	Vaca	Prensada, semidura, untuosa, de color amarillo - oro
Roquefort	Francia	3 meses mínimo	Oveja cruda	Untuosa, ligada, vetas azules bien repartidas
Camembert	Normandía - Francia	2 a 3 semanas	Vaca	Flexible y elástica, homogénea de color amarillo - crema
Brie	Francia	3 a 4 semanas	Vaca	Flexible, lisa, untuosa, de color ligeramente crema
Bleu d´Auvergne	Auvernia - Francia	2 a 4 semanas	Vaca	Hilada y regular, vetas verdes – oscuro y azul bien repartidas
Gorgonzola	Lombardía - Italia		Vaca	Blando, pasta no cocida
Mozzarela	Italia		Búfala	Hilada
Emmenthal	Suiza	4 a 6 meses	Vaca	Cocida, prensada, con grandes ojos
Gruyère	Suiza		Vaca	Dura
Sbrinz	Suiza	1 año y medio a dos años	Vaca	Dura
Edam	Holanda	1 a 6 meses	Vaca	Dorada, semiconsistente
Gouda	Holanda	1 a 6 meses	Vaca	Semidura, color paja
Cheddar	Inglaterra	3 a 16 meses	Oveja	Dura, dorada
Valençay	Francia	3 a 4 semanas	Cabra	Flexible, lisa, blanca

Nombre	Corteza	Forma	Peso	Cata
Cabrales	Blanda, delgada, untuosa, gris, con zonas amarillo - rojizas	Cilíndrica	Variable	Sabor fuerte y punzante
Idiazábal	Dura de color amarillo o pardo oscuro	Cilíndrica	500 a 3500 gramos	
Mahón	Compacta, grasienta, de color blanco (amarillo pardo)	Paralelepípeda	1000 a 4000 gramos	
Manchego	Dura, color amarillo pálido	Cilíndrica	2500 a 3500 gramos	
Roncal	Dura, con grasa de color pardo o verde oscuro	Cilíndrica	Variable	
Munster	Corteza lavada, de color amarillo - naranja	Cuadrada	500 a 150 gramos	Delicado, un poco salado
Cantal	De color gris - claro o amarillo - oro	Cilíndrica	35 a 45 kilos	Un poco amargo y picante
Roquefort	Inexistente	Cilíndrica	2 a 3 kilos	Fino y pronunciado
Camembert	Enmohecida	Cilíndrica	250 gramos	Natural, agradable, suave, ligeramente salado
Brie	Enmohecida	Redonda	500 gramos	Agradable, natural, bastante suave
Bleu d´Auvergne	Natural, casi inexistente	Cilíndrica	2 a 3 kilos	Fuerte y generoso
Gorgonzola		Tambor		Fuerte, pronunciado
Mozzarela	Inexistente	Tubular		De dulce a ácido
Emmenthal	La propia del queso	Tambor	75 kilos	Dulce graso
Gruyère		Tambor	20 a 45 kilos	Delicado, sabroso
Sbrinz		Tambor	20 a 45 kilos	Aromático, sabroso
Edam	Recubierta de cera	Bola	2 a 4 kilos	Suave, algo ácido
Gouda		Tambor	2,5 a 15 kilos	Suave, mantecoso
Cheddar		Tambor	27 kilos	Cambiante, dulce - picante
Valençay	Blanca o gris azulada, gris azulada, recubierta de cenizas	Pirámide		Fino con sabor a avellana

SERVICIO DE LOS QUESOS

Antes de comentar el servicio de los quesos es conveniente conocer de forma rápida la conservación de los mismos. Los quesos se conservan en la parte baja del refrigerador, embalados herméticamente. Se sacan como mínimo una hora antes de ser consumidos. Los quesos de pasta blanda suelen ganar si esperan algunos días en un lugar fresco. Los azules deben estar ligeramente húmedos.

Antiguamente los quesos se servían por lo general a manera de postre. En el siglo XIX eran considerados como una golosina masculina que se servía en el fumador, con los licores. En la actualidad, además de su importante papel en la cocina propiamente dicha, son más bien una prolongación de la comida y se presentan después de la ensalada y antes del postre. Los quesos se sirven en una bandeja de cristal, de mármol, de mimbre, de madera o de cerámica, a veces con mantequilla, aunque esta costumbre es muy controvertida, lo mismo que la cuestión de saber si se debe comer o no la corteza del queso; sobre estos dos puntos, los expertos están muy divididos.

Por lo general, se ofrece un mínimo de tres quesos: uno de pasta cocida, uno de pasta veteada y otro de pasta blanda, con corteza enmohecida o lavada. De todas formas, los aficionados al queso aprecian más un surtido equilibrado de cinco o seis quesos.

En los restaurantes, aparte de ofrecer un buen surtido en el carro de quesos, también se puede tener el queso del día o de la semana, para incentivar la venta de este producto.

Cuando el queso se toma como postre, la cantidad adecuada es de unos 100 gramos, ya sea de un solo tipo o en forma de surtido. Cuando se trate de un plato, la cantidad óptima es de unos 180 gramos por persona.

Como ya se ha dicho anteriormente, el queso se acompaña con mantequilla, panes de diferentes tipos, tostadas, frutos secos como nueces, avellanas, almendras, frutas secas como higos, pasas, y fruta fresca como uvas.

El servicio propiamente dicho se realiza según las siguientes normas:

- Los quesos cilíndricos de notables dimensiones con pasta compacta se cortan en pedazos triangulares, que después serán cortados transversalmente a partir del vértice.

- Los quesos cilíndricos bajos, de pasta blanda, se cortan en pedazos triangulares en las dimensiones requeridas, como se haría con una tarta.

- Los quesos pequeños en forma de cilindro alargado se cortan en pedazos discoidales, más o menos como se haría con un salchichón

- Los quesos muy pequeños se cortan simplemente por la mitad, obteniendo de esta forma dos porciones.

- Los grandes quesos de forma cilíndrica alargada se cortan en trozos discoidales, que después se vuelven a cortar en porciones triangulares.

- Los quesos de forma piramidal se cortan generalmente en trozos que corresponden a un cuarto del queso.

Para el servicio del queso delante del comensal, se emplean dos cuchillos, de los cuales uno es el utilizado para hacer el corte, y una vez efectuado, con la ayuda del otro cuchillo se actúa como si de unas pinzas se tratara.

Según el tipo de queso se debe utilizar diferentes instrumentos y métodos de corte.

ARMONIA ENTRE QUESOS Y VINOS

En principio, los quesos combinan bien con los vinos de su región de producción. Si se opta por un servicio sencillo y de un solo vino, es preferible elegir un vino tinto con cuerpo.

Seguidamente se detalla una relación de quesos y vinos donde se busca el refinamiento en la asociación de sabores:

- Queso de pasta blanda y corteza enmohecida: con vinos tintos ligeros y también con vinos tintos con más cuerpo.

- Quesos de pasta blanda y corteza lavada. Con vinos con cuerpo y algunos vinos blancos afrutados.

- Quesos de pasta blanda de corteza natural: con vinos blancos secos y afrutados y vinos rosados.
- Quesos de pasta semidura: con vinos blancos secos, rosados secos o tintos ligeros.

- Quesos de pasta dura: con vinos blanco o rosados secos.

- Quesos de pasta vetada: con vinos tintos con cuerpo o vinos blancos licorosos.









EL ARTE DEL SABER HACER Y EL SABER ESTAR

CÓMO PREPARAR LA MESA

El momento de la comida, es uno de los preferidos para ejercitar con mayor intensidad la convivencia y la relación con los demás. "Compañero" es quien comparte el pan, y aún hoy, compartir los alimentos es la expresión de máxima amistad. De hecho, los almuerzos o cenas se aprovechan para charlar con detenimiento y favorecer un intercambio relajado de impresiones, ya sea en el ámbito profesional o simplemente entre amigos.

La cita en torno a la mesa para comer no es un simple compromiso fisiológico (alimentarse como necesidad vital). Reunirse alrededor de una mesa con otras personas constituye sin duda una de las tradiciones más agradables, a la vez que reveladoras, de nuestra vida social. Desde las sencillas comidas familiares hasta las cenas de las grandes celebraciones, el acto de comer en sociedad propicia la renovación de los vínculos que nos unen a los demás. A continuación se exponen unas normas básicas de etiqueta y comportamiento en la mesa, que servirán de ayuda para solucionar airosamente muchas situaciones comprometidas que en la práctica cotidiana se pueden plantear.

Ésta es, a la vez, una ocasión que pone a prueba la educación de una persona; en la mesa cobran especial relieve la falta de modales y la ignorancia en las pautas del saber estar. Mucho ha evolucionado nuestro comportamiento en pocos siglos. Frente a la brutalidad de los banquetes medievales, con el Renacimiento empezaron a imponerse, unidad al deleite gastronómico, unas normas de refinamiento desconocidas hasta entonces.

En Venecia se estableció el uso del tenedor, y Catalina de Médicis instauró en la corte francesa la costumbre de que damas y caballeros compartieran la misma mesa. La influencia renacentista italiana tuvo tal repercusión en la corte francesa que esta, q partir de entonces, comenzó a marcar la pauta en todo lo referente a la mesa, tanto en el aspecto puramente gastronómico como en las normas, protocolo y actitudes de los comensales. Las reglas que hoy seguimos son heredadas de esa época.

Aunque la vida actual ha eliminado infinidad de formalismos, siempre seguirán vigentes ciertas normas de conducta para la persona educada. Estas normas hacen agradable la mesa, y agradables al anfitrión y al invitado: las han dictado la experiencia de varios siglos y el común patrimonio del buen sentido.

TIPOS Y FORMAS DE MESAS

En principio, la forma ideal de mesa es la redonda, por ser la que aleja menos a unas personas de otras, permitiendo al mismo tiempo una mayor flexibilidad (siempre es posible hacer una hueco a un invitado no previsto o cualquier cambio de última hora), y la que permite una conversación más fluida y variada entre todos los presentes. En grupos que no superen los ocho o diez comensales, esta mesa es la solución óptima. Para un mayor número de personas, es preferible una mesa ovalada antes que una con esquinas o ángulos, pues esta aislaría a quienes ocupasen los asientos de los extremos y obligaría a dividir las conversaciones.

Las mesas cuadradas no son convenientes para ocasiones formales. Siempre que sea posible, utilizaremos mesas redondas u ovaladas, es decir, sin esquinas. Está comprobado que en mesas redondas las sobremesas duran más, pues todos los ocupantes se ven las caras y hay más posibilidades de entrelazar conversaciones.

También es importante, y condiciona de manera notable la situación, el espacio en que se colocará la mesa: cómo es la habitación, que posición ocupará aquella respecto a las puertas y ventanas, que tipo de iluminación y por qué lado se recibirá, que objetos o muebles verán los comensales desde el lugar en que se sienten, etcétera. Estos detalles son los que ponen de manifiesto el estilo en la organización de un almuerzo. Un buen anfitrión siempre estará pendiente de todos.

LA MANTELERÍA Y EL SERVICIO

Mantelería

La elección del mantel y de las servilletas se debe hacer en función de la vajilla que tenemos e incluso de la decoración del comedor, y procurara también que esté en consonancia la calidad de los diferentes elementos. La mayor elegancia se consigue con una mantel único, amplio y colgante (al menos cubrirá la mitad de la distancia que hay entre la mesa y el suelo; entre 30 o 40 centímetros es lo mínimo), preferentemente blanco o de color crudo, y de lino o bordado. Si el mantel tiene dibujos o bordados, estos deben quedar bien centrados en el momento de extenderlo. En comidas con amigos o en ambientes de confianza, se puede recurrir a mantelitos individuales, solución que permite exhibir una buena mesa si su superficie es de material noble (mármol, cristal o madera).

En estos casos debe disponerse de uno en el centro, para las fuentes de servicio. Atención, en estos casos, a los cercos que deja la cristalería en la madera, pues son bastante difíciles de eliminar.

En el supuesto más tradicional, es decir, cuando se recurre a una mantelería clásica, es conveniente cubrir antes la mesa con una tela gruesa y mullida (muletón), cortada a mediada, que sirva para amortiguar el ruido de los platos y preservar, en su caso, el barniz o la cera del mueble. Entre la tela y la mesa se puede colocar también un plástico para evitar posibles manchas. Si el mantel es de encaje, resulta muy atractivo colocar debajo un paño de color suave, de modo que se deje ver a través de los huecos del bordado.

En cenas se utilizará siempre un mantel blanco.

Vajilla

Debe ser fácil de limpiar, que no absorba las grasas, resistente a los ácidos de los alimentos y a los cubiertos. Los platos se colocan muy cerca del borde de la mesa (dos centímetros), sin adentrarlos más hacia el interior.

Básicamente existen tres tipos de platos. Llano para la generalidad de los casos, hondos para sopas y caldos, y llano de menor tamaño para el postre. Lo correcto es que sólo esté presentado uno de ellos en la mesa (el que se vaya a usar en primer lugar), siendo sustituido por los que correspondan a los alimentos siguientes al ser servido estos. Si existen bajoplatos – de mayor diámetro que los platos -, cuyo efecto ornamental es excelente, no se quitaran en ningún momento de la mesa, sino que permanecerán como base de los distintos platos que se vayan empleando. Son, en realidad, la mejor solución para no mostrar el mantel desnudo entre dos servicios.

Por lo que respecta a la vajilla, existen dos prohibiciones claras: no se deben poner dos platos llanos uno encima de otro, ni uno hondo directamente sobre el mantel (en este segundo caso, de no haber bajoplato, se pondrá uno llano como apoyo del hondo).

Cubertería

La colocación de los cubiertos viene determinada por dos reglas básicas:

- Los tenedores se sitúan a la izquierda del plato y los cuchillos y las cucharas a la derecha.

- Todos los cubiertos se ordenarán de acuerdo con la secuencia en que vayan a ser utilizados: El más alejado del plato será el que se use en primer lugar y, a la inversa, el más próximo será el último en ser empleado.

Otras normas que es preciso conocer son las siguientes:

- Las púas del tenedor y la cuenca de la cuchara se orientarán hacia arriba (en Francia y Bélgica es justo al revés), y el filo del cuchillo mirará hacia el interior.

- Si los cubiertos de postre se presentan en la mesa desde el comienzo de la comida, ocuparán el lado del plato opuesto al comensal, en perpendicular a tenedores y cuchillos. Junto al plato estará la cucharilla (con el mango mirando hacia la derecha) y en la parte más interior hacia la mesa el tenedor (con el mango hacia la izquierda). En una comida formal, estos cubiertos se traerán con el propio postre.

- Si se ve un tenedor pequeño en el extremo derecho, después de la cuchara, significa que le servirán una entrada o entremés que requiere su uso. Los profesionales de la hostelería le llaman "tenedor de principios".

- Si el cubierto tiene algún tipo de grabado, como iniciales o escudos, se colocará de forma que éstos queden visibles.

- Los posacubiertos son unos pequeños soportes que tienen, como su propio nombre indica, la función de sostener los cubiertos cuando están usados, para evitar ensuciar el mantel. Sólo se utilizarán en ocasiones informales, puesto que en las cenas de gala, los cubiertos son retirados por el servicio a medida que se cambian los platos.

Cristalería

Sólo son realmente imprescindibles dos copas, una para el vino y otra mayor para el agua, que se coloca a la izquierda de aquella. No es conveniente llenar la mesa de piezas de cristalería que no se vaya a utilizar, pues con ello solo se consiguen formar esas molestas "barreras" que en ocasiones dificultan los movimientos de los comensales.

Si en la comida se sirven vinos de dos clases (por ejemplo, blanco y tinto), lo que es cada vez más inusual, han de ponerse, además de la de agua que nunca puede faltar, dos copas de vino. Ambas han de ser de igual tamaño y por supuesto, de cristal transparente e incoloro. Durante unos años, y en determinados ambientes, se utilizaron copas verdes para el vino blanco; lo que hoy en día se considera un grave error ya que, entre las cualidades del vino están su color, su brillo y sus reflejos; son virtudes que no pueden hurtarse a la vista del comensal. Por lo mismo, el cristal ha de ser liso, no tallado. No se extrañe si la copa de vino blanco es de menor tamaño que la de tinto; hay personas que los prefieren así por considerar que de esta manera se retrasa el calentamiento del vino blanco que, como es sabido se ha de servir frío.

También existen copas especiales para los licores y el cava, pero en caso de necesitarlas se traerán a la mesa en el momento de servir dichas bebidas. No deben estar ocupando espacio desde el principio (además, seguramente habrá comensales que no deseen tomar estas bebidas).

¿En qué lugar y orden se han de colocar las distintas copas? Siempre en la zona delantera del plato, casi tocando la punta del cuchillo principal. La cristalería debe disponerse de tal modo que la pieza más alta esté a la izquierda de la más baja, facilitando así la labor del camarero – que servirá la bebida desde el lado derecho del comensal- y evitando tropiezos y maniobras difíciles.

Servilleta

La norma es que la servilleta se dispone sobre la mesa a la izquierda del plato. Puede presentarse a la derecha del plato o encima de este, solución que es la mejor para evitar confusiones (así nadir cogerá la del comensal vecino), doblada con sencillez, sin recurrir a formas rebuscadas (nada de cuernecillos o

cucuruchos, basta con un simple triángulo o rectángulo). Y sobre todo, por favor, no meta la servilleta dentro de la copa.

En algunas ocasiones se dispondrá una pequeña servilleta adicional para algún plato especial (marisco, por ejemplo), acompañada de un recipiente para enjuagarse los dedos. Sepa utilizarlas en el orden conveniente.

Los servilleteros sólo se utilizan en familia (para identificar al usuario de cada servilleta), pero nunca en ocasiones formales.

Pan

El panecillo de acompañamiento se coloca a la izquierda de cada servicio, sobre un pequeño plato auxiliar. Si en este plato, junto al pan, se encuentra un pequeño cuchillo, no corte le pan con él, su finalidad es untar mantequilla, paté o algún producto similar que sirva de aperitivo. El pan se parte con las manos.

Otra fórmula correcta es la de tener en la mesa un cestito (o varios, si la mesa es grande y los comensales muchos) con distintos tipos de pan (es una buen detalla, en este caso, incluir "palitos" o pan integral) para que cada comensal tome el pan que prefiera. Pero el plato auxiliar existirá siempre, pues en él se pondrá la porción de pan escogida.

Presentación del vino

Sobre le vino se discute si es mejor pasarlo a jarras de vidrio y presentarlo así en la mesa o si, por el contrario debe quedarse en su propia botella con la etiqueta a la vista de todos. Los defensores de la primera tesis, más formal y ortodoxa, consideran que las botellas no han de estar encima de la mesa y ante los comensales, y que, por otra parte, todo buen vino requiere un decantado (para eliminar posos).
La segunda opción, más cómoda y usual, defiende la conveniencia de que los comensales sepan en todo momento que vino están tomando, y cuál es su marca, cosecha, características etcétera. Una vía intermedia es la de tener el vino en su botella, pero no en la propia mesa sino en un mueble auxiliar, aparador o carrito, de manera que pueda ser servido fácilmente y sin que ocupe un lugar sobre el mantel.

Otros utensilios

Los recipientes de sal, pimienta, aceite o vinagre, pueden distribuirse por la mesa del modo que se considere más adecuado, siempre que al menos, estén al alcance de la mano y se identifique debidamente el contenido de cada uno de ellos.

Nunca se presentarán en la mesa ceniceros ni palilleros. En el primer caso, porque fumar es una descortesía no solo con los demás, sino incluso con nosotros mismos, que no debemos mezclar el sabor de los alimentos echando a perder el más logrado menú, o el del vino con el propio del tabaco. Nunca, pues deberán aparecer los cigarrillos en la mesa antes de los postres. En los banquetes, tradicionalmente, se puede fumar después de los brindis. Lo más cortés es esperar a que los anfitriones sean los que empiecen a hacerlo, o bien sean ellos quienes nos lo sugiera. En una cena formal, esperaremos a pasar al salón de sobremesa, y siempre con el permiso de los anfitriones. En cuanto a los palillos, porque si la etiqueta impide usar mondadientes en la mesa carece de lógica ofrecerlos, salvo para pinchar aceitunas o cualquier otro tipo de aperitivo(aunque la etiqueta manda utilizar un tenedor especial para tal ocasión). Es de franca mala educación usarlos en la mesa para limpiarse los dientes

LA DECORACIÓN DE LA MESA

En función del espacio libre que reste, cabe decidir si se colocan algunos elementos ornamentales en la mesa, como flores –los muy aficionados al vino no las quieren, pues consideran que su olor entorpece la degustación de aquel, objetos de plata o cerámica, candelabros u otros semejantes. En cualquier caso, no hay que olvidar que un adorno es algo muy distinto a un estorbo, y nunca deberá impedir la visión de los compañeros de mesa ni entorpecer la conversación entre ellos.

Las flores, recurso muy típico para adornar mesas, deben ser de escasa altura y no excesivo volumen. Pueden ser naturales o secas (por supuesto, jamás de plástico) y poco o nada olorosas.

Otra advertencia para evitar despistes. Las velas tienen sentido en una cena, pero nunca en una almuerzo. Los candelabros con varios brazos son muy solemnes, por los que solo encajan en ocasiones de gran formalidad, en las

demás es preferible optar por modelos sencillos, bajos y de una sola vela. Las velas se encenderán una vez que los comensales hayan tomado asiento, antes de comenzar el servicio. Obviamente, la luz de las velas (que es un detalle ornamental) no basta para iluminar una cena, sino que deberá ser combinada con una fuente indirecta de luz eléctrica. La cera será inodora.

Decoración de mesas para comer:

En esencia, los adornos son:

- Centros
- Flores
- Candelabro

La decoración, sean flores, frutas, u otros elementos, debe de estar alejada de los cubiertos, platos, cristalería y por supuesto de la comida.

No conviene utilizar flores con aroma (Inodoras a ser posible), en mesas para comer (lilas, nardos, jacintos...) ya que su olor puede confundirse con el de la comida.

En mesas para banquetes de veinte o treinta personas, un solo centro resultaría pesado. Necesitaremos p, por lo tanto, uno marcando la presidencia y otros (tres o cuatro), más pequeños a lo largo de la mesa.

Un centro de mesa, no debe exceder los 25 centímetros de alto.

Cuando utilicemos candeleros o candelabros, estos no deben situarse en los extremos de la mesa. La mesa debe estar flanqueada por flores u otra decoración.

Los candelabros han de ser todos iguales, al menos en altura, para que encendidas las velas, la luz quede a la misma altura.

Ocasiones especiales: aniversarios de boda

Bodas de diamantes: Se celebran a los 100 años de casados. Al ser inusual lograr este tipo de celebración, no daremos ningún tipo especifico de decoración.

Bodas de platino:	Se celebran a los 75 años de esposados. Su decoración se hace basándose en colores que recuerden al agua y al cristal.
Bodas de oro:	Se celebran a los cincuenta años de matrimonio. La decoración y elaboración de los centros se hace basándose en flores amarillas, y con tonalidades en crema y albaricoque.
Bodas de rubí:	Se celebran a los cuarenta años de esposados. Se usan gamas de color cereza, rojo, anaranjado y rosa.
Bodas de plata:	Son las más celebradas y a su vez más conocidas. Se celebran a los 25 años de matrimonio. La decoración esta elaborada basándose en flores blancas, rosa pálido y hojas jaspeadas.
Bodas de encaje:	Se festejan después de trece años de matrimonio. Su decoración se hace basándose en hortensias, peniculata, etcétera.
Bodas de madera:	Celebradas tras cinco años de matrimonio. La decoración se hace basándose en tonos marrones, ramas etcétera

Decoración de mesas para firmar:

Una mesa para firmar una acuerdo, tratado, convenio, etcétera... es una mesa de trabajo y las mesas de trabajo no se adornan. Únicamente se ponen elementos que "ayuden" en el trabajo.

- Tarjetones con nombre, etc.
- Cuartillas, bolígrafos, plumas, secante, etc.
- Una escribanía.

En alguna parte de la sala si puede haber agua, café, prensa, etcétera.
Lo que sí se puede adornar es la sala en sí: con plantas, banderas y tapices.

Mesas para presidir:

La decoración de mesas para presidir será sencilla: un centro de mesa de plata o un arreglo floral alargado y bajo.
Si queremos abundancia de flores, las colocaremos en el suelo, sobre una tarima, delante de la mesa.

Decoración con frutas:

Debemos valorar el color, las formas, y las texturas

- Escogeremos piezas sin manchas
- Piezas poco maduras
- Frutas de colores variados
- Jamas se deben poner piezas cortadas
- Es preciso lavar o limpiar las piezas antes de utilizarlas
- No darles barniz ni abrillantadores

Decoración con velas:

Las velas son siempre un buen recurso para vestir un banquete.
Como norma, las velas sólo se ponen en una mesa por la noche, es decir, cuando en el exterior no hay luz, se encenderán en el momento de tomar asiento y siempre permanecerán encendidas.
Los elementos vegetales han de montarse alejados de la llama.
Es de vital importancia el soporte y el color de la vela:

- Velas de tonos cálidos y tonos oscuros para candelabros antiguos.
- Velas de tonos grises y fríos para los diseños de estaño, hierro forja etcétera.
- Velas azules y verdes en candelabros de cristal tipo veneciano.
- Los cirios de iglesia, austeros dignifican cualquier mesa situada dentro de un entorno de diseño medieval.
- Nunca colocar velas olorosas
- Se permite la colocación de velas antitabaco

Sujeción de las velas

- Con pincho para velas
- Preparada con pinchos o alambre, sobresaliendo estos cuatro centímetro por debajo de la vela

Decoración con Tapices:

Un tapiza o repostero con armas, dignifica cualquier espacio y enriquece la presidencia.

Decoración con bodegones:

La presentación o colocación de un bodegón debe definir un diseño que refleje armonía y unidad, a través de:

- Un equilibrio entre la composición
- Una proporción en función del lugar donde se instale.
- Un ritmo a partir de repetición de formas, de líneas de colores.
- Unos contrastes o variaciones, para evitar monotonías.
- Un énfasis, una nota dominante (que no rompa, el equilibrio)
- Una armonía y una unidad.

Bodegones de Artesanía popular, fibras naturales y cerámicas

Las fibras naturales juegan estéticamente bien con la madera y con el hierro forjado, se lleva mal con plásticos y acepta el cristal y la piel. Combina bien con colores cálidos y naturales.
La cerámica resulta atractiva en grupo, con algo que ver entre sí, los colores que la acompañan (en plantas, flores y frutas...) deberían ser los de la cerámica misma.

Bodegones de Utensilios de cocina

De cobre, de metal, de madera, en grupo, junto o solos resultan excelentes.

Bodegones con elementos regionales

Cosechas en ingredientes. Cualquier tema regional o de recogida de cosecha es atractivo decorativamente hablando, la vendimia, recogida de la aceituna, frutos secos, etcétera.

Bodegones con elementos de plata

Es el material de servicio de mesa por excelencia. Su color blanco y brillante le hace fácilmente combinable. Debe ir siempre acompañado de muy buena calidad.

Bodegones por Agrupación de objetos

Podemos agrupar los objetos por:

- Versiones distintas de un mismo objeto
- Versiones distintas unidas por un color, o por un material (el barro, la porcelana).

Debe existir un elemento común que los unifique.

Bodegones de Figuras
Necesitan atmósfera propia, un solo objeto es posible si tiene un valor especial. Generalmente necesitan calidez y se ayudan de flores o frutas.

Bodegones de vidrio
Se transforma cuando la luz pasa a través de ellos. En grupo el resultado es mucho más espectacular.

REGLAS EN LA DISPOSICION DE LOS COMENSALES

La presidencia de la mesa estará dando la espalda a la pared principal de la sala (si hay algún elemento arquitectónico u ornamental singular, como una chimenea, un estucado artístico o algo similar que esté centrado, ese será e lugar de la presidencia), y de cara a los ventanales, si los hubiera, o a la puerta principal de acceso a la dependencia.

El origen de esta regla hunde sus raíces en la historia y obedece a motivos de seguridad: el rey, noble o caudillo nunca daba la espalda a una puerta o ventana para no ser blanco fácil de un atentado a traición.

La presidencia de una mesa, y a partir de ella la ordenación de los restantes puestos, puede fijarse conforme a dos criterios distintos, que toman el nombre de los países que contribuyeron a su difusión: presidencia francesa e inglesa.

El sistema francés

Es el más utilizado en nuestro país y en todo el continente europeo, y se basa en situar al anfitrión o a la persona de mayor rango en el centro el lado ancho de la mesa (en el lado contrario a la puerta de acceso a la sala). Este procedimiento favorece la conversación importante (solo una) en la zona central de la mesa, al concentrarse en ella los invitados de mayor y más

elevado rango, mientras que aquellos a los que correspondió ocupar los asientos de los extremos ven perjudicadas sus intervenciones, y en muchos casos han de conformarse con cumplir una función pasiva, plagada de gestos fugaces y largos silencios. Por otra parte la disposición de la presidencia de la mesa según este criterio resalta las categorías de los comensales, al poner de manifiesto con demasiada claridad quienes son los de menor jerarquía. Aquellos que ocupan las cabeceras o extremos. De hecho, al organizar una mesa a la francesa se aconseja dejar vacías las puntas.

El sistema anglosajón

Sitúa las presidencias en las cabeceras de la mesa; de este modo se consigue una conversación más uniforme y general, al generarse dos focos de charla en cada uno de los extremos de la mesa. Los invitados de inferior rango, al estar sentados en el centro, disponen de cierta facilidad para incorporarse a cualquiera de las conversaciones, pues tienen una a cada lado. Otra ventaja del sistema británico es que las categorías se disimulan bastante, ya que, al ocupar la zona central los comensales de segundo orden, su posición secundaria pasa más desapercibida. Como inconveniente, se constata que resulta inevitable partir la conversación en dos. Incluso el anfitrión puede perder la oportunidad de hablar con su invitado de honor si ambos ocupan las cabeceras de la mesa.

En la actualidad, incluso en los banquetes de gala que se ofrecen en el Palacio de Buckingham comienza a ser habitual que se opte por el sistema continental a la hora de ubicar a los comensales en torno a la mesa. Considerando la importancia que los británicos conceden a sus más antiguas tradiciones, un dato como este parece indicar que se ha consolidado a nivel internacional el protocolo francés en las mesas. Hay que reconocer, asimismo, que en mesas pequeñas (de hasta diez personas), no importa mucho que se siga un sistema u otro pues todos estarán bastante cerca unos de otros y solamente habrá una conversación.

¿QUIÉN PRESIDE LA MESA?

En principio, la presidencia es ocupada por el anfitrión, es decir, por la persona que organiza e invita a las demás (el dueño de la casa, sí la comida se celebra en un domicilio particular). Si se trata de un matrimonio, la solución más cortes cede a la mujer el derecho a ocupar la primera presidencia, pasando su marido

a la segunda, que es el asiento situado enfrente, en el centro del lado contrario de la mesa. Las presidencias siempre estarán situadas una frente a otra.

TÉCNICAS EN LA COLOCACIÓN DE LOS COMENSALES

Técnicas principales

El lugar preferente en la mesa corresponde a la persona que se quiera distinguir, ya sea por edad, rango, etcétera.

El invitado de honor se sienta a la derecha de la anfitriona, o si se trata de una dama a la derecha del anfitrión.

En el caso de que el anfitrión no ocupe la presidencia, este lugar será adjudicado, como ya se dijo, al invitado de honor (aquel a quien se quiere honrar o distinguir sobre los demás), a la persona de mayor edad o a la de más alta posición jerárquica.

Hombres y mujeres serán alternados, de modo que se eviten coincidencias en asientos contiguos. De ser inevitable, es preferible que coincidan dos caballeros antes de que lo hagan dos señoras.

Se intentará colocar juntas a las personas que puedan tener puntos en común, o que compartan el mismo idioma, en el caso de haber un invitado extranjero.

Se recomienda separar a los matrimonios, a los hermanos y parientes muy próximos, y a los socios de un mismo negocio o compañeros de trabajo. Todo ello con el fin de favorecer una conversación amena y variada durante la comida. Todas las parejas, incluso las más jóvenes y novatas, han de ser separadas en cualquier comida que se pretenda ser mínimamente formal.

Si la mesa lo permite tampoco se autorizará que esposa y marido queden sentados frente a frente, uno a cada lado de la mesa, sino que se tenderá a posiciones en diagonal.
Esta norma es conocida en protocolo como “ley del descanso matrimonial”, su nombre indica claramente el espíritu que la anima.

Distribución de los puestos

A partir de una presidencia única, los siguientes puestos e importancia se van determinando de manera alternativa a derecha e izquierda. De existir doble presidencia, se va haciendo un recorrido en equis o aspa.

Hay que evitar que las cabeceras de la mesa, que son, como sabemos, los lugares de menos categoría, sean ocupados por mujeres. Y si las cabeceras quedan libres, se intentará que las mujeres tampoco queden a los extremos de la mesa. Este "cierre" se cubrirá, siempre que sea posible con caballeros. En la medida de lo posible, tampoco se sentarán dos mujeres juntas.

Si es preciso utilizar una de las cabeceras de la mesa, pero sólo una, ocupará la situada en el extremo contrario a la puerta de acceso a la sala.

Consejos prácticos

- Con presidencia a la francesa, sistema habitual, hay que intentar que el número de comensales a cada lado de la mesa sea impar. Así se facilitará la distribución de los puestos.

- En las mesas cuadradas y rectangulares las presidencias están muy marcadas, por lo que debe tenerse máximo cuidado al distribuir los puestos entre los comensales. Con mesas redondas también debe hacerse lo mismo, pero la jerarquía de los asientos queda más diluida.

- Con carácter general, los mejores lugares ha de reservarse para las personas de mayor edad o superior rango, mientras que los asientos más alejados de la presidencia se destinarán a los más jóvenes.

- A igualdad de rango, la mujer casada precede a la soltera, y el extranjero al nacional.

- Antes de hacer definitiva la ordenación de los comensales, es decir, cuando se preparan los inevitables borradores con lápiz y papel, cabe realizar algunos ajustes y cambios sobre el primer planteamiento que resulte de una rigurosa aplicación del sistema que hemos explicado. Tales modificaciones deben ser valoradas como positivas si contribuyen al objetivo principal de la comida, que en una mayoría de los casos será el de permitir que los invitados disfruten de unos momentos agradables en compañía de otras personas. Por ejemplo, los familiares y los parientes más próximos a los anfitriones son desplazados muchas veces por debajo del lugar que, en teoría, les correspondería, para permitir con

ello un mejor asiento a los demás comensales. No sentar juntos a quienes nos conste que carecen de conversación común; dejar el lugar más próximo a la cocina para uno de los anfitriones (que en algún momento se tendrán que levantar), etcétera.

- No hay que olvidar que todas las mesas tienen patas. Si es inevitable que coincidan con el asiento de alguien, deje ese lugar para un joven o uno de los "de la casa". En ningún caso deben tocarles a los invitados de honor o de mayor categoría.

Banquetes con varias mesas

En banquetes y almuerzos que reúnan a un elevado número de comensales, suele ser preciso montar un comedor con varias mesas. Puede hacerse una composición de tableros para construir una mesa única, pero la solución más habitual consiste en disponer una mesa presidencial, normalmente rectangular, y distribuir en la sal el número de mesas redondas para ubicar al resto de los invitados.

Los organizadores de esta clase de banquetes deben diseñar sistemas que eviten el molesto espectáculo que se produce cuando, por falta de previsión, los invitados entran al comedor sin saber hacia dónde dirigirse y comienzan a dar vueltas a las mesas buscando el lugar que les corresponde. La situación se torna aún más incomoda cuando la mayoría de los comensales se han sentado y todavía quedan algunos intentando localizar su mesa.

Para solucionar este problema hay varias posibilidades, y en eventos de especial solemnidad es preciso ponerlas en práctica todas simultáneamente. Por lo pronto, con la misma tarjeta de invitación mediante la que se convoca a los comensales se puede adjuntar un plano sencillo del salón, señalando la mesa, o incluso el asiento exacto, que corresponde a cada persona. El procedimiento más usual consiste en colocar, a la entrada de la sala en donde tendrá lugar el banquete, unos paneles bien visibles en los que se relacionan por orden alfabético de apellidos, todos los invitados, señalando a continuación el lugar exacto (o al menos la mesa) que se les ha adjudicado. Por último, para colaborar en el proceso de colocación de comensales se puede recurrir al auxilio de un grupo de azafatas experimentadas, que conocerán al menos los rostros de los principales invitados, y estarán pendientes de su llegada al comedor para acompañarles hasta sus lugares. A los demás les pueden prestar también una

eficaz ayuda indicándoles la mesa que les corresponde, lo que podrán hacer con facilidad manejando una lista alfabética de invitados.

Las tarjetas con el nombre de cada comensal, que deben colocarse sobre el plato o apoyadas en las copas, pueden estar escritas a mano.

En la mesa presidencial, donde se sientan las primeras autoridades, se dejarán libres los asientos del lado que mira al resto del salón para que nadie de la espalda a los demás.

EL APERITIVO

Nada a menos que en la antigua Grecia sitúan algunos autores el nacimiento de la tradición del aperitivo. Lo cierto es que la costumbre que no sólo ha resistido al paso del tiempo sino que se ha popularizado hasta el extremo de que, hoy en día, resulta difícil concebir un almuerzo con invitados en el que no se sirvan al menos, algunas bebidas a modo de entrada.

Al aperitivo se le atribuyen dos funciones bien distintas. La primera de ellas, estomacal y pre-alimenticia, hace referencia a la necesidad de estimular los jugos gástricos y despertar el apetito antes de atacar a las viandas principales, con el noble fin de que la ingestión de estas sea lo más placentera posible. La segunda misión encomendada al aperitivo tiene un carácter mucho más social y protocolario: disminuir el retraso de los impuntuales y permitir que los invitados se saluden entre sí y charlen con tranquilidad durante unos minutos.

Raras veces estarán reunidos todos los comensales al iniciarse el aperitivo. Más al contrario, se viene admitiendo como usual que algunos invitados lleguen varios minutos más tarde de la hora fijada para la cita. De este modo, el aperitivo se convierte en una solución practica para evitar que los problemas de tráfico y aparcamiento den al traste con las previsiones horarias de los responsables de la cocina. Por otra parte, es también muy común aprovechar algunas comidas para reunir a personas que no se conocen entre sí. El aperitivo adquiere con ello otra utilidad fundamental, al permitir que todos los comensales se saluden e inicien alguna conversación que facilite y haga más fluido su contacto.

En almuerzos o cenas organizados en el propio domicilio, el aperitivo es uno de los momentos, en los que el hombre tiene una misión concreta que cumplir. Si no se dispone de servicio, será el varón de la casa, no la señora, quien se haga cargo de servir las bebidas a sus invitados. Unos conocimientos básicos a cerca de preparar los combinados más usuales, así como la seguridad de que se está utilizando la copa o el vaso más adecuado para cada bebida, son cualidades que distinguen a un buen anfitrión.

¿Dónde se sirve el aperitivo?

Desde luego, en cualquier lugar que no sea el mismo comedor en el que se celebrará después el almuerzo o la cena. Si la disposición de la casa lo permite, un hall u Office próximo a aquel sería la opción más recomendable. En cualquier otro caso, siempre se cumple sirviendo el aperitivo en la sala de estar.

¿Qué se sirve en un aperitivo?

Bebidas variadas (tanto alcohólicas como zumos e incluso agua mineral) y pequeños bocados de escaso poder saciante. Al igual que sucede en los cócteles, quienes degustan el aperitivo estarán casi siempre en pie, y solo podrán utilizar una de sus manos para mantener la bebida, mientras que con la otra deberán simultanear saludos y pequeñas incursiones en las bandejas de canapés. Cualquier alimento sólido será presentado en porciones que permitirán su fácil manejo e ingestión. Lo ideal son trocitos que se ingieran en un solo bocado.

Hay que ser cauto con la cantidad de comida que se sirve, y no repetir el mismo género alimenticio que será ofrecido después como primer plato. Por ejemplo, no se debe incluir croquetas o fritos de cualquier tipo en el aperitivo si en el almuerzo posterior figuran entremeses calientes como entrada. En realidad, la distinción entre el aperitivo y entremés puede ser algunos casos muy débil por lo que debe extremarse al máximo la atención sobre estos detalles. Muchos gastrónomos consideran que los aperitivos fríos solo tienen sentido precediendo a comidas que no comiencen con una sopa. En cualquier caso, los alimentos que se sirven en el aperitivo nunca deben tener un sabor demasiado fuerte que pueda poner en peligro la normal degustación de platos que integran la comida principal.

Es correcto empezar a beber en cuanto nos sirvan, sin que haya que esperar a que todos tengan su copa en la mano. En cambio, los últimos en llegar deberán rehusar el aperitivo para no retrasar aún más la comida.

Duración del aperitivo

No debe exceder en ningún caso de media hora, correspondiendo a la anfitriona, o anfitrión si es un caballero, resolver acerca del momento en que procede rogar a sus invitados el paso al comedor. No se llevan las copas a la mesa, aunque hayan quedado sin terminar.

EL SERVICIO DE LOS ALIMENTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LOS CUBIERTOS

Una vez en la mesa, comienza el servicio de los alimentos y el manejo de los cubiertos para comerlos. Aquí se explican las diferentes maneras de servir y, sobre todo, las distintas formas que existen para utilizar los cubiertos y tomar las viandas más comunes.

SERVICIO DE BEBIDAS

La importancia del servicio de bebidas

El servicio de todo tipo de bebidas es de vital importancia a la hora de realizar un servicio completo correcto. Exige seguir unas normas para su desarrollo, así como disponer de una serie de conocimientos de conservación y servicio.

En cualquier tipo de comida, además de su confección, presentación y servicio, tiene igual importancia la conservación y el posterior servicio de las distintas bebidas que acompañan a los alimentos.
Aquí se muestran la conservación, el transporte y el correcto servicio de algunas bebidas que se suelen consumir.

Servicio de aguas

Es el primer servicio de bebidas que se realiza, y por ello, debe efectuarse siguiendo una serie de pautas.

El agua mineral se presenta de dos formas: con gas o sin gas; en el caso del agua sin gas, su servicio puede ser en jarra o envasada. El agua con gas siempre se presenta envasada.

Cuando el servicio de agua se realiza con jarra, se acompaña de un plato para apoyarla y se utiliza un lito doblado para secar las gotas que puedan caer después de haber escanciado el agua en su respectiva copa. La temperatura del agua puede variar dependiendo del gusto del consumidor, pero generalmente se sirve fría, entre cinco y ocho grados.
La otra variante del servicio del agua mineral es aquella en la que se sirve el líquido en botellines o botellas. Estos botellines suelen ser individuales de 25cl, y para más personas se emplean botellas de 50cl e incluso de 100cl.

En el caso de servirse en botellas, puede utilizarse una cubitera con hielo para mantener fría la temperatura del agua.

En la etiqueta de todo tipo de agua embotellada debe figurar:

- Denominación del producto
- Contenido neto
- Identificación del lote o envasado
- Marca registrada
- Termino municipal del manantial
- Número de registro de Sanidad
- Fecha hasta la que es preferible su consumición (en la etiqueta o bien en la chapa)
- Composición del agua

Servicio de otras bebidas

Servicio de bebidas sin alcohol En este servicio se incluyen todas aquellas
bebidas refrescantes, tales como colas, naranjadas, limonadas, etc. Su servicio se realizará en la misma copa de agua colocada en la mesa o bien en vasos de bebida larga o refresco, añadiendo hielo y una rodaja de limón y naranja para que absorba el exceso de agua producido por el hielo.

Servicio de licores El servicio de licores se realizará en el comedor como complemento al servicio de cafés. Es costumbre de muchos comensales saborear un buen licor o aguardiente después de haber degustado una buena

comida. A continuación citamos algunos de los licores más solicitados, así como su servicio:

- Aguardientes. Según sus características pueden servirse en copas de licor, copas de licor con hielo frappé, en vasito de licor colocado en un lecho con hielo pilé y espolvoreando este con sal para que no se pegue el hielo al vaso de licor, o en vasitos o copas heladas.
- Armagnac. Copa de armagnac. No se debe calentar la copa.
- Calvados. Copa balón de brandy
- Coñac o brandy. Copa balón, reservando las grandes copas para los brandies y coñacs reservas.
- Chartreusse. Copa de licor.
- Whisky. Copa balón brandy, vaso on the rocks.

El servicio de licores en el comedor se puede realizar en una bandeja de bar o en carro de licores. En el servicio con bandeja se colocan los materiales necesarios, como copas de balón, copas de licor, vasitos de licor, etc., y las botellas de licor. Cuando el servicio se realiza en un carro, se utiliza el mismo material anteriormente mencionado empleando el carro como mesa auxiliar.

OFERTAS GASTRONÓMICAS: EL MENÚ Y LA CARTA

Definición de menú

Se conoce con el nombre de menú la relación de platos que componen una comida, ofrecidos a los invitados.

Composición del menú El menú está compuesto normalmente por tres grupos de platos y uno de postres, aunque esta estructura dependerá de la cantidad de platos y del tipo de menú ofrecido.

El orden que se sigue en la composición del menú es:

- Primer grupo, formado por platos elaborados, tales como entremeses, sopas, cremas, consomés, zumos, ensaladas, etc.
- Segundo grupo formado por huevos, arroces, pastas, verduras pescados, etc.
- Tercer grupo, formado por platos de carne, aves, caza, pescados, etc.

- Cuarto grupo, formado por postres, como frutas, helados, quesos, frutas en almíbar, etc.

Como ya se ha dicho con anterioridad, esta estructura puede verse afectada dependiendo de la oferta propuesta y el tipo de menú ofertado.

En la confección de menús es importante tener en cuenta los siguientes puntos:

- Evitar los platos que incluyan productos semejantes en su composición.
- Evitar platos que tengan un tipo de preparación similar
- Evitar que las guarniciones de un plato sean elemento básico en otro
- Evitar repetir carnes del mismo color
- Evitar la repetición de salsas parecidas
- No incluir manjares demasiado fuertes en los menús de cena

Tipos de menú En los establecimientos tanto hoteleros como de restauración existe una gran oferta de menús clasificados de la siguiente forma.

a) Menú de la casa o del día.

La confección de este menú se realiza libremente según las posibilidades diarias del mercado y el tipo de cocina que se quiera elaborar.

El menú siempre incluye el servicio del pan y en algunos casos el servicio del vino y el agua.

Dentro de cada grupo de platos, se ofrecen algunas variantes para que comensal pueda escoger.

b) Menú fijo

Es un tipo de menú concertado muy apropiado para grupos, ya que su rigidez permite una buena preparación de antemano.

Se compone de dos o tres platos y postre e incluye tanto las bebidas, aguas, vinos, como cafés y licores.

Este tipo de menú fijo es muy utilizado para banquetes, celebraciones, bodas, convenciones, etc.

El establecimiento suele tener de antemano una serie de menús fijos para que el cliente pueda escoger con facilidad, aunque en algunas ocasiones cabe la posibilidad de preparar este tipo de menú al momento, consultando siempre los manjares que se pueden ofrecer.

c) Menú de pensión

Es el menú que está incluido en la pensión alimenticia, por lo tanto, solo lo ofertaran los establecimientos hoteleros. Suele ser un menú poco variado y normalmente constituido por platos de bajo coste.

d) Menú gastronómico o degustación

El menú gastronómico o degustación es un menú muy extendido en la actualidad, en el cual se ofrece una gama amplia de platos, como mínimo cuatro platos más uno o dos postres, con distintas elaboraciones para poder apreciar la exquisitez en su confección y condimentación

e) Menú – carta

Este tipo de menú cuenta con una oferta un poco más amplia de platos y es utilizado normalmente en aquellos establecimientos donde la estancia de la clientela e s más o menos prolongada. Al ser una oferta un poco más amplia, permita hacer una programación semanal, quincenal o incluso mensual, dependiendo de la estancia y demanda existente de cada plato.

Definición de la carta

Se conoce con el nombre de carta el conjunto de manjares que se pueden preparar en cualquier momento a petición del cliente.

Composición de la carta Al igual que en el menú, en la carta se relacionan los manjares por grupos, pudiendo variar el orden según costumbre del establecimiento. La distribución por grupos se ha venido haciendo de la siguiente forma.

- Primer grupo: entremeses
- Segundo grupo: consomés, sopas y cremas
- Tercer grupo: Pastas, arroces y tostas.
- Cuarto grupo: Huevos.
- Quinto grupo. Pescados.
- Sexto grupo: Mariscos
- Séptimo grupo: Legumbres (Hortalizas).
- Octavo grupo: Carnes, entradas, asados y parrillas.
- Noveno grupo: carnes frías.
- Décimo grupo: ensaladas
- Decimoprimer grupo: quesos
- Duodécimo grupo: postres

En la actualidad, esta relación de grupos se ha visto reducida de la siguiente forma:

Primer grupo: entrantes fríos y calientes:
- Entremeses fríos
- Entremeses calientes
- Sopas, consomés
- Huevos
- Pastas, arroces

Segundo grupo: pescados y mariscos
- Tercer grupo: carnes
- Cuarto grupo: postres
- Quinto grupo: sugerencias

El quinto grupo, grupo de sugerencias o recomendaciones, es una oferta que puede variar o no diariamente. En este grupo pueden incluirse los siguientes tipos de platos:

- Elaboraciones culinarias de categoría
- Especialidades del chef
- Platos regionales
- Productos de mercado o temporada

También se incluyen aquellos productos que no se pueden ofrecer en una carta e forma prolongada. Este grupo de platos no debe ser muy extenso.

Otros tipos de carta En el apartado anterior ya se ha hablado de la carta de platos y también de la carta de postres. Otros tipos de carta que se deben estudiar son los siguientes.

Carta de vinos La carta de vinos debe de estar siempre a la altura de la carta de platos. Algunas reglas que se deben observar son:
- Cada grupo de bebidas debe ser distinto de los otros
- El precio que figura en cada bebida corresponde a una cantidad específica en centilitros
- En los vinos que sean embotellados, se señala la cosecha y si son reserva o gran reserva
- Un orden orientativo de colocaciones.
- Vinos de la región
- Vinos del país

- Vinos extranjeros
- Un orden orientativo por grupos es:
- Aperitivos
- Blancos
- Rosados
- Tintos
- Vinos espumosos
- Aguas minerales
- Otras bebidas.

La forma más usual de presentación de la carta de vinos es en forma de lista donde se separa de forma visible todas las bebidas según los distintos grupos, o bien siguiendo otro sistema, como la agrupación de vinos por zonas y dentro de cada zona la clasificación en blancos, rosados, tintos, etc.

Existe otro tipo de carta de vinos llamada *carta Sabot.* Es una relación de vinos en forma de fichas donde se clasifican según la zona o según el tipo de vino. En cada ficha se especifican los siguientes datos:

- Nombre del vino
- Denominación de origen, pueblo, zona.
- Capacidad de la botella
- Graduación alcohólica
- Añada
- Precio
- Uvas utilizadas
- Nota de cata

Carta de bar En esta carta figuran todas las bebidas que se pueden ofrecer. Los grupos son los siguientes:
- Aperitivos
- Aguas
- Aguardientes y licores
- Refrescos
- Cervezas
- Cócteles y combinados
- Bebidas calientes

Carta de cafetería En esta carta, aparte de incluir todas aquellas bebidas que se ofrecen, se hace una relación de los bocadillos, tapas, platos combinados, que se pueden servir

Carta de aguardientes y licores Esta carta es una relación e aguardientes y licores que se pueden ofrecer. Normalmente está incluida en la carta de vinos.

Planificación y diseño de una carta

La carta es, sin duda, el elemento fundamental en la venta de las ofertas gastronómicas, ya que proporciona al cliente una imagen real de lo que es el establecimiento. El comensal se crea una opinión del restaurante a través de ella. Muchas veces, un diseño sencillo es más efectivo que uno complejo; por tanto, es imprescindible la correspondencia entre carta y estilo del restaurante.

Tanto en la estructura de una carta como en su diseño se debe intentar: personalizar, sugerir, promover y simplificar. Para conseguir estos cuatro objetivos se deben tener en cuenta los siguientes aspectos.

Tipo de papel utilizado Debe ser un papel manejable, de calidad, con diferentes texturas, de gran resistencia y de fácil reposición.

Un ejemplo muy significativo es la utilización de cartas para niños, las cuales puede emplearse como cuaderno de pintura.

Diseño virtual La situación de los platos en la carta es fundamental. Una buena estructura ayuda a vender los platos que más interese desde el punto de vista económico.

En la carta se establecen tres situaciones posibles de platos, representados en los siguientes puntos:

- Punto visual optimo. Se trata de la primera zona que el cliente ve al abrir la carta. En ella se colocan los platos que ofrecen mayor margen de beneficio.
- Angulo visual favorable. Es la zona donde la mirada se dirige en segundo lugar. En ella se sitúan aquellos platos y especialidades de la casa que dan un buen margen de beneficio.
- Angulo visual desfavorable. En esta zona se colocan los restantes platos que forman la carta del establecimiento. Normalmente son platos que no necesitan de promoción para su venta.

Según la oferta de platos que se proponga, la longitud de la carta será obviamente distinta. Es preferible mantener una oferta un poco más reducida que no poder realizar un completo servicio de todos los platos que forman la oferta gastronómica.

Diseño gráfico El formato de la carta, a profundidad en los grabados de sus líneas, el tamaño y tipo de la letra, el estilo, todo esto ayuda también a resaltar y vender aquellos productos que interese. Para llevar a cabo un buen diseño gráfico, es necesario tener en cuenta:

- Decoración y estilo del restaurante. La carta o lista de platos debe seguir un mismo estilo que la decoración del establecimiento. Por ejemplo: un restaurante de estilo rústico, típico de montaña y decorado al más puro ambiente tradicional, debe tener una carta cuyo diseño no rompa demasiado con esas características.
- Iluminación del local. Cuanta menos iluminación tenga, más claro y mejor estructurado debe ser el diseño gráfico de la carta.
- Grupos de platos que forman la carta. Deben definirse con claridad los grupos de platos que la configuran, bien señalándolos o bien agrupándolos de forma evidente y clara
- Formato de la carta. El diseño exterior debe ir en consonancia con el tipo de establecimiento, también muy relacionado con el primer punto citado anteriormente sobre la decoración y el estilo del restaurante.
- Tamaño de la carta. Las mediadas aproximadas de una carta no están establecidas, pero debe tenerse en cuenta que ha de ser una carta manejable, ni demasiado pequeña, ni demasiado grande ya que puede molestar al cliente.
- Espacios en blanco empleados. Este punto está también relacionado con el tema de la iluminación. La carta debe ser limpia y espaciosa. Cuando el espacio entre líneas es muy reducido, dificulta la buena lectura de la misma, pudiendo confundir con gran facilidad al cliente.
- Guías que faciliten la lectura. Cuando se trate de una carta de gran extensión, es preferible orientar al cliente para que no se pierda en la lectura; por ejemplo, haciendo fácil la búsqueda de platos, colocándolos por grupos, especialidades, etc.

Contenido escrito En general, el contenido de una carta debe ser claro, concreto y comunicativo. Existe un conjunto de normas que facilitan el trabajo para conseguir estos objetivos.

- Intentar ser original, presentando los platos con aire personal y distinto
- Utilizar un vocabulario claro, evitando términos excesivamente técnicas o palabras autóctonas de la región, que pueden ser poco conocidas
- Designar de forma simple y clara cada plato, sin complicarse en los nombres no habituales en la cocina clásica.
- No traducir aquellas expresiones que no sean traducibles, evitando deformar los nombres de los platos. Es preferible hacer una anotación sobre su significado y contenido antes que hacer una mala traducción.
- Adecuar el leguaje al tipo de restaurante.
- Utilizar expresiones que llamen la atención al lector, tales como fresco, natural, flambeado, etc.
- Ofrecer los platos fríos separadamente de los calientes.
- Dentro de cada grupo, enumerar primero los platos más ligeros y en segundo lugar los más pesados.
- Precisar las cantidades y las calorías si es conveniente.
- Resaltar de forma adecuada las sugerencias del día, la semana, etc., utilizando un tipo de letra distinto, papel de textura diferente o distinto color.
- Enumerar los platos en caso de que la carta sea muy extensa
- Anotar el tiempo de elaboración si es necesario
- No utilizar las palabras ”según mercado s/m”, en todo caso, anotar cual es el precio por kilogramo.
- Asegurase de no cometer faltas de ortografía
- Evitar abusar de las denominaciones “a la “, como por ejemplo,: a la andaluza, a la americana
- Evitar tener en la carta platos con la misma composición, forma de cocinado, forma de presentación, etc. Debe ser una carta variada en su oferta.

TIPOS DE SERVICIO

Tipos de servicio y factores que inciden en su elección

El servicio a los comensales se puede realizar de cinco formas fundamentales: Servicio emplatado, a la inglesa, a la francesa, en guerindón y a la rusa. En cada tipo de servicio se utilizan métodos y atenciones diferentes. Los principales factores que hay que tener en cuenta a la hora de escoger cualquiera de ellos son:

- Las condiciones y características de la sal
- El número de personas que componen el servicio
- La experiencia y capacidad profesional del servicio
- Los manjares que se sirven
- El número de comensales

Sea cual fuese el sistema empleado, las condiciones principales son la limpieza y el orden en todo lo relacionado al servicio.

Tipos de servicio	Personal / Material empleado	Ventajas	Inconvenientes
Emplatado	• Personal no necesariamente cualificado • Se puede hacer servicio con campana	• Rapidez • Sencillez • Evita enfriamiento de los manjares • Evita desperdicios • Economiza materiales utilizados para realizar el servicio (tablas, rechauds, etc.) • Buena presentación	
A la Inglesa	• Personal cualificado con experiencia • Pinzas o pala de servicio	• Rapidez • Buena presentación • Evita desperdicios	• Riesgo de manchar al cliente • No se puede utilizar para todo tipo de manjares.
A la Francesa	• Personal cualificado con experiencia • Pinzas de servicio	• Suele evitar desperdicios	• Lentitud • Reparto no equitativo • Riesgo de manchar al cliente • No se puede utilizar para todo tipo de manjares. • No se sirve ala temperatura adecuada.
En guerindón	• Personal cualificado con experiencia • Pinzas o pala de servicio	• Menos lento que a la francesa. • Evita desperdicios • Buena presentación	• Más lento que a la inglesa • Se requiere espacio para realizarlo • Enfriamiento de manjares
A la Rusa	• Personal muy cualificado con experiencia. • Pinzas o pala de servicio, diapasón y cuchillo trinchero, tabla, etc.	• Evita desperdicios • Buena presentación	• Lentitud • Se requiere espacio para su desarrollo • Enfriamiento de manjares

Servicio emplatado

Consiste en un servicio simple, donde los manjares vienen ya preparados en el plato desde la cocina y el camarero los sirve al comensal por el lado derecho del mismo, centrando y colocando el anagrama del establecimiento de frente al cliente. Se debe evitar introducir el dedo pulgar en el plato. Se suele utilizar en lugares de escaso personal donde se busca dar mayor rapidez al servicio, aunque no por ello deje de utilizarse en todo tipo de establecimientos, ya que permite a cocina realzar las presentaciones y decoraciones de las distintas ofertas gastronómicas.

Las características de este servicio son:

- Es un servicio muy sencillo y rápido
- Se sirve el palto ala temperatura adecuada
- No suele haber desperdicios, pues solo se sirve la ración
- El servicio emplatado en establecimientos de alta categoría puede hacerse con campanas.

Servicio a la inglesa

En este tipo de servicio los manjares se sirven de cocina en fuentes, y el camarero, quien previamente habrá colocado el plato vacío por la derecha del cliente, sirve de la fuente al plato por la izquierda del mismo. El camarero se ayuda para realizar este tipo de servicio, de una cuchara y un tenedor trinchero en forma de pinza.

Es de extrema importancia que el camarero adopte una postura correcta sin molestar al comensal, colocando la pierna izquierda más adelantada que la derecha, inclinándose lo necesario para realizar el servicio de forma correcta y no manchar al comensal.

Las características de este servicio son:
- Es un servicio rápido
- Se puede realizar una buena presentación de los platos, ya sea en la fuente o en el plato
- Es muy utilizado en banquetes, ya que da rapidez al servicio sin perder la elegancia
- Se requiere experiencia y destreza del camarero

Servicio a la francesa

Es un servicio en el cual el camarero coloca por la derecha del cliente el plato vacío. Los manjares vienen de cocina en fuentes y el camarero pasa la bandeja por la izquierda del comensal, siendo el mismo cliente quien se sirve, ayudándose de unas pinzas (cuchara y tenedor trinchero).

En la actualidad es un servicio que está prácticamente en desuso, sólo se utiliza en algunas casas particulares con servicio

Las características de este servicio son:

- Es un servicio muy lento no hay un reparto equitativo de los manjares suele evitar desperdicios (pero en algunos casos el cliente se sirve más cantidad de la que come)
- Es un servicio muy cansado para el camarero, el cual debe adoptar en todo momento una postura correcta para realizarlo
- Hay riesgo de manchas, ya que el cliente se sirve él mismo

Servicio en gueridón

Este tipo de servicio de utiliza en establecimientos de cierta categoría. Los manjares se sirven de la cocina en bandejas cubiertas o no por campanas. El camarero presenta la fuente a los comensales y seguidamente pasa montar los platos en el gueridón, donde los habrá colocado de antemano, y los acaba de preparar y condimentar añadiendo las salsas, la guarnición, etc. El camarero sirve el plato por la derecha del cliente, teniendo en cuenta las mismas atenciones que en el servicio emplatado. Este servicio es también conocido como *servicio a dos manos o servicio en velador*.

Las características de este servicio son:

- Es un servicio más lento que a la inglesa y más rápido que a la francesa
- Pueden servirse las guarniciones y las salsas a la inglesa
- Se necesita experiencia y destreza del camarero
- Se sirve la ración y, por tanto, no suele haber desperdicios

Servicio a la rusa

Es un servicio de características similares al servicio en gueridon. El camarero presenta los manjares a los clientes, normalmente piezas grandes que debe trinchar (deshuesando o desespinando) delante de los comensales en el gueridon o mesa auxiliar, pasando a montar y servir los platos siguiendo las mismas operaciones y atenciones utilizadas en el servicio a dos manos.

Las características de este servicio son:

- Es un servicio muy lento
- Se sirve la ración y, por tanto, no suele haber desperdicios
- Precisa experiencia y destreza de los camareros, así como una buena dotación de material para la perfecta realización del servicio
- Prácticamente es un servicio en desuso.

MECANICA DEL SERVICIO

Se entiende por mecánica de servicio el conjunto de operaciones o tareas que se realizan una vez finalizada la supervisión de la mise-en-place, y comprende todas las actividades realizadas antes, durante y después del servicio de restauración.

Tareas y normas antes del servicio

Las principales actividades que se deben realizar momentos antes de la entrada de los comensales al comedor se enumeran a continuación, siempre teniendo en cuenta e el tipo de establecimiento y modalidad de servicio realizado:

- Comprobar la lista de invitados o reservas, posibles altas o bajas que puedan influir en la realización del servicio
- Hacer un rápido control de la mise-en-place y repasar el material que lo precise
- Hacer una distribución de los rangos según la brigada del servicio
- Llevar el pan y el agua a las mesas auxiliares o aparadores
- Explicar a la brigada la composición del menú y las posibles innovaciones
- Preparar el servicio de mantequilla y aperitivos en el caso de que los hubiera.

Tareas y normas durante el servicio

Aquí se incluyen todas las tareas que se llevaran a cabo desde la entrada de los comensales hasta su salida.

Presentación de la carta y toma de la comanda Una vez acomodados los invitados, seles presentará la carta abierta, normalmente, por la derecha del comensal; ofreciendo a su vez algún tipo de bebida como aperitivo, acompañado o no de un entretenimiento para comer.

El maître espera la decisión de los comensales y nunca interviene en la elección de los manjares, su función es solo aconsejar si el cliente lo precisa.

Cuando el cliente ha decidido lo que desea degustar, el maître toma la comanda por triplicado siguiendo las pautas en cuanto a la toma de la comanda.

El original se dirige a cocina, la primera copia a facturación y la segunda copia o papel cebolla se la queda el jefe de rango, dejándola en el aparador o lugar visible, para que cualquier persona de la brigada pueda solucionar posibles dudas sobre el servicio.

Finalizada la toma de la comanda de platos se pasa la carta de vinos, aconsejando si el cliente lo precisa sobre aquellos vinos que vayan más acordes con los platos solicitados.

Inicio del servicio Se comienza pasando el pan en cestillas de mimbre por la izquierda del cliente y lo deposita en el plato de pan ayudándose con unas pinzas. El pan puede colocarse en ocasiones en cestillas en el centro de la mesa. En algunos establecimientos se pude colocar sobre una rabanera o en pequeñas fuentes, unas bolitas de mantequilla.

A continuación se sirve el agua utilizando dos sistemas de servicio, con el envase de cristal o con jarra de cristal, siempre por la derecha del cliente. Seguidamente se procede al servicio del vino siguiendo las pautas establecidas.

Desarrollo del servicio A partir de este momento cabe la posibilidad de desarrollar el servicio de tres formas distintas.

Servicio a la carta Cuando se trata de un servicio a la carta, la mesa debe estar montada con las siguientes piezas

- Plato base o de presentación
- Plato de pan
- Copa de agua
- Servilleta
- Cuchillo o pala para mantequilla
- Tenedor para aperitivo (opcional)

Se colocan solo estas piezas pues no se conoce que tipo de manjares se van a solicitar. El tenedor de aperitivo o de postre puede sustituirse por la pieza necesaria según el tipo de aperitivo que se sirva.

En un servicio a la carta, el cliente suele comandar dos platos y terminar con un postre. El desarrollo del servicio se realiza de la siguiente forma, una vez pasado ya el aperitivo.

- Retirar el aperitivo
- Marcar la copa de vino (si el cliente lo ha pedido)
- Para agua y vino
- Marcar el primer plato
- Ir a la cocina a por el primer plato
- Pasar el primer plato
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar ceniceros
- Pedir el siguiente plato a la cocina
- Desbarasar el primer plato
- Marcar el segundo plato
- Llevar los platos sucios a la cocina y pedir el segundo plato
- Servir el segundo plato
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar ceniceros
- Desbarasar el segundo plato
- Retirar plato de pan, menaje...
- Limpiar la mesa de migas
- Retirar copas de vino si el comensal ha terminado
- Pasar la carta de postres
- Tomar comanda de postres
- Marcar la mesa con copas para vino de postre, cavas o champanes si se han pedido
- Marcar los postres

- Llevar la comanda a pastelería o cocina para la preparación del postre
- Ir a por el postre
- Servir vinos o espumosos para acompañar los postres
- Servir el postre
- Retirar los postres
- Retirar la copa de vino, si no se ha realizado con anterioridad
- Tomar comanda de cafés y licores
- Llevar la comanda al bar
- Servir los cafés y licores
- Cambiar ceniceros si se precisa
- Retirar cafés

Al finalizar el servicio, en la mesa solo deben quedar las copas de agua, vino para postre y licores, los ceniceros y las servilletas.

La mayoría de las operaciones en las que el servicio entra en contacto directo con el cliente, las realiza el jefe de rango. No todas las operaciones anteriores se ejecutan en distintos momentos, algunas de ellas se realizan simultáneamente.

Servicio de menú Cuando se trata de un servicio de menú, la mesa debe estar montada de la siguiente forma:

- Plato base o trinchero
- Plato de pan (si el establecimiento lo requiere)
- Tenedor trinchero a la izquierda
- Cuchillo trinchero a la derecha
- Copa de agua
- Copa de vino
- Servilleta
-

Normalmente la mesa se marca con un cuchillo y un tenedor trincheros, aunque pueden marcarse con el cubierto que precise el servicio de los primeros platos del menú.

En un servicio de menú, la oferta puede ser de dos o tres platos y un postre, acompañado de agua y vino si el cliente lo requiere. Los pasos que se dan una vez hecha la comanda son los siguientes:

- Pasar pan, agua y vino
- Marcar la mesa en el caso de que los cubiertos marcados no sean los que se necesiten; por ejemplo, en el caso del servicio de una sopa o crema, que se marcará con una cuchara sopera o de crema respectivamente.
- Ir a cocina a por el primer plato
- Pasar el primer plato o empieza
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar los ceniceros si es necesario
- Pedir el segundo plato a cocina
- Desbarasar el primer plato
- Marcar el segundo plato
- Servir el segundo plato
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar ceniceros
- Desbarasar el segundo plato
- Llevar a cocina los platos sucios
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar los ceniceros
- Pedir el termina o tercer plato a cocina
- Desbarasar el segundo plato
- Marcar el tercer plato
- Llevar a cocina los platos sucios y pedir el termina
- Servir el tercer plato
- Retirar el plato de pan si lo hay o la cesta de pan, el menaje...
- Limpiar la mesa de migas
- Pasar la carta de postres
- Tomar comanda de postres
- Marcar los postres
- Llevar la comanda de postres a cocina o pastelería
- Servir el postre
- Volver a pasar agua, vino, y cambiar los ceniceros
- Retirar el postre
- Tomar comanda de cafés
- Servir cafés
- Cambiar ceniceros
- Retirar cafés

Una vez finalizado el servicio, en la mesa solo debe quedar la copa de agua, la copa de vino si el cliente lo desea, la servilleta y los ceniceros

Servicio de menú concertado Cuando se trata de un servicio de menú concertado, la mesa debe estar montada de la siguiente forma:

- Plato base o de presentación
- Plato trinchero encima del plato base (opcional)
- Plato de pan
- Cuchillo o pala para mantequilla (opcional)
- Copa de agua
- Copa de vino, las necesarias para los vinos concertados. Normalmente son blancos, tintos y espumosos
- Cubiertos necesarios para el servicio de los platos concertados. Como máximo se marcan cinco entre derecha e izquierda del plato base (en ocasiones especiales pueden colocarse incluso seis) y tres cubiertos de postre si son necesarios, en la parte superior del plato base. Cuando el menú tenga más de tres platos, los cubiertos que no puedan marcarse, se ponen durante el servicio, según decida el maître.
- Servilleta

Una vez que los invitados están sentados en la mesa y se ha pasado y retirado el aperitivo si lo había, los pasos que se siguen son:

- Pasar pan, agua y el primer vino (siempre en la copa colocada más a la derecha del comensal)
- Ir a cocina a por el primer plato
- Pasar el primer plato o empieza
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar ceniceros
- Pedir el siguiente o segundo plato a cocina
- Desbarasar el primer plato
- Llevar a cocina los platos sucios y pedir el siguiente
- Servir el segundo plato
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar ceniceros
- Pedir el tercer plato o segundo siguiente a cocina
- Servir el segundo vino (en la copa siguiente a la anterior)
- Desbarasar el segundo plato
- Llevar a cocina los platos sucios y pedir el segundo siguiente
- Pasar el tercer plato o segundo siguiente
- Retirar la copa del primer vino
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar ceniceros
- Pedir el termina o cuarto plato a cocina
- Retirar el segundo siguiente
- Llevar a cocina los platos sucios y pedir el termina
- Marcar el cuarto plato
- Pasar el termina
- Volver a pasar agua, vino, pan y cambiar ceniceros

- Desbarasar el cuarto plato
- Retirar plato de pan y cuchillo o pala de mantequilla
- Limpiar la mesa de migas y retirar el menaje
- Servir el tercer vino para el postre (normalmente espumoso, cuya copa está colocado a la izquierda de la copa de agua)
- Retirar la copa del segundo vino
- Llevar los platos sucios al office y pedir el postre
- Servir el postre
- Volver a pasar agua, vino y cambiar ceniceros
- Retirar el postre
- Tomar la comanda de cafés y licores
- Cambiar ceniceros
- Retirar cafés

Este orden de servicio se ha tomado como ejemplo de servicio de un menú concertado de cuatro platos, un postre, un vino blanco, un tinto y un vino espumoso, pudiéndose variar según la conveniencia y según los platos y vinos que vayan a ser servidos. Normalmente este tipo de servicio es el utilizado en banquetes, celebraciones, etc., donde el servicio debe simplificarse y agilizarse debido al número de comensales que hay que servir en el mismo momento.

En todos los puntos anteriores del servicio a la carta, de menú o de menú concertado se han explicado los pasos del servicio emplatado. En cualquier momento pueden hacerse efectivos los otros tipos de servicio: a la inglesa, ala francesa, a la rusa o en gueridón, siempre siguiendo las normas. En el caso de que el maître se decida por un tipo de servicio distinto del anteriormente explicado, la orden de servicio no se ve para nada afectada en el tiempo de pase, pero si afecta al tiempo utilizado y a la brigada necesaria para realizarlo.

Tareas y normas después del servicio

Una vez que se ha realizado y finalizado el servicio de la mesa y el cliente ha pedido la nota o la factura, esta se le presenta siempre en una bandeja o un plato. Normalmente se presenta doblada de forma que el montante de la misma no se vea a simple vista.

Desmontar la mesa Las mesas deben recogerse y limpiarse rápidamente después de un servicio. Resulta bastante desagradable contemplar restos sobre una mesa que esté sucia o desordenada. La recogida debe de ser rápida para poder remontarla y utilizarla de nuevo.

El servicio de café debe retrasarse, si no se ha realizado anteriormente, colocando en una bandeja los platos, las tazas y las cucharillas apiladas ordenadamente.

La cristalería se recoge también en una bandeja cubierta por un cubrebandejas para que no resbale el cristal. Se coloca de forma ordenada. Nunca deben recogerse los vasos y las copas colocando los dedos en el interior de las mismas.

Las servilletas se recogen una a una, tomándolas por un pico, de esta forma se aprecia si algo ha quedado en sus pliegues. Se recogen de forma ordenada y se agrupan para facilitar su recuento. En algunos establecimientos se recogen y envuelven en un mantel.

Los manteles sucios no tienen una forma especial de recogerse. Lo más usual en envolverlo sobre sí mismo, para evitar que algunos pequeños resto de alimentos puedan caer al suelo.

Remontar la mesa Se entiende como remontado de mesas aquellas operaciones que tienen como finalidad el montaje y preparación de las mismas después de un servicio.

Una vez que se haya desmontado las mesas de forma correcta y ordenada y se hayan cambiado los cubremanteles y manteles sucios, el maître planifica de forma rápida aquellas tareas que deben realizarse antes de terminar el servicio, siguiendo los mismos pasos que durante la mise-en-place. Estas tareas son:

- Remontado de mesas
- Remontado de gueridones y mesas auxiliares
- Remontado de aparadores
- Colocación correcta de las mesas. Cuando deba moverse una mesa ya montada, siempre se hace con la ayuda necesaria para que no se produzcan accidentes.
- Repaso en la limpieza de la sala si es necesario.

Finalizadas todas estas operaciones, el maître hace una rápida supervisión a la sala y da su visto bueno. En la mayoría de establecimientos destinados al servicio de restauración, una vez finalizado el servicio de noche, no se remonta el comedor, sólo se retira el material sucio y que deba ser sustituido. Cuando la sala comedor está ya recogida, suelen colocarse las sillas boca abajo encima de las mesas para facilitar la limpieza del suelo.

Técnicas de transporte y desbarasado de platos

Aquí se tratan distintas técnicas de servicio empleadas por la brigada de servicio en el transporte y desbarasado de platos, en el transporte de bandejas y fuentes, y en la utilización de pinzas para recoger alimentos.

Transporte de platos El conocimiento del transporte de platos en el servicio de comedor es de suma importancia, sobre todo cuando se trata de platos con salsa, ya que su movimiento provoca cerco, y esto puede causar una mala impresión al comensal.

El transporte de platos puede realizarse de distintas formas:

a) Transporte en bandeja. Se colocan los platos en la bandeja con cuidado de que no resbalen y de forma que no se amontonen. Existen bandejas para el servicio de platos de distintas medidas y capacidades.

b) Transporte de platos sin bandeja. Este tipo de servicio se realiza apoyando dos platos sobre la mano y el antebrazo izquierdo y un tercer plato apoyado sobre la mano derecha. El primer plato que se coloca en la mesa, es el transportado con la mano derecha. Posteriormente, se procede a servir el plato que se transportaba apoyado en el antebrazo izquierdo, y finalmente se pasa el plato transportado con la mano izquierda. Esta operación puede realizarse con la ayuda de un lito doblado sobre el antebrazo y la mano izquierda.

c) Transporte de platos con campanas. La forma de transportarlos es la misma que la anteriormente citada. En este caso al colocar campanas encima de los platos, debe tenerse mucho cuidado, ya que cualquier pequeño movimiento puede hacer resbalar la campana y causar un accidente.
El número máximo correcto de platos que deben transportarse en mano son dos, uno de cada mano, ayudándose con un pequeño lito para no molestar al comensal al presentar los platos.
Una vez presentado el plato al cliente, los camareros levantan la campana de forma sincronizada
Cuando se transporte un solo plato con campana, puede hacerse con un lito de dimensiones normales o con un pequeño lito.

Desbarasado de platos En el desbarasado de platos se siguen tres pasos principalmente:

a) El plato se retira con la mano izquierda, apoyándolo sobre el dedo índice, y se sujeta con el pulgar, que al mismo tiempo sujeta el tenedor, dejando el resto de los dedos libres. El cuchillo se coloca debajo del tenedor, perpendicular a este.

b) El segundo plato se sujeta con los dedos que han quedado libres, retirando los restos de la comida hacia el primer plato.

c) Los cubiertos se colocan de la misma forma anterior, en el primer plato.

No es correcto apilar más de dos platos, aunque suela hacerse en muchos lugares.

Técnicas de transporte de bandejas, fuentes y manejo de pinzas

Transporte de bandejas y fuentes El transporte de bandejas se hace apoyando la bandeja en la mano y parte del antebrazo izquierdo. Se procura siempre concentrar el peso de la bandeja en la zona más cercana al cuerpo, para mantener mejor el equilibrio. El camarero se ayuda con el lito.

El transporte de fuentes se hace siempre con la ayuda del lito, que puede ser de mayor tamaño que el normal cuando se trate de fuentes de grandes dimensiones. La fuente también se coloca en la mano y el antebrazo izquierdo, siempre apoyada sobre el lito y un poco inclinada siguiendo el mismo sentido que el antebrazo.

Cuando se transporten platos calientes para servir los manjares de la bandeja, pueden llevarse al mismo tiempo, colocándolos debajo de ella y rodeándolos con el lito. Al colocar la fuente encima, el lito impide que la bandeja resbale.

Manejo de pinzas Las pinzas están formadas por una cuchara y un tenedor trincheros. Se usa para el servicio a la inglesa, a la francesa, a la rusa y en gueridon, y también puede utilizarse para otros casos.

La forma de utilizarla es manteniendo la cuchara fija y moviendo el tenedor, o bien moviendo ambas cosas. Cuando la pinza se coloca de forma horizontal, la cuchara hace de pala y el tenedor se sitúa levantado y un poco desplazado

hacia la derecha. Una vez que la cuchara ha entrado lo necesario debajo del alimento, se coge bien este hasta transportarlo de la fuente al plato. Al depositarlo en el plato, el tenedor se afloja y se retira la cuchara.

La pinza se coloca de forma vertical cuando se utiliza con alimentos que no se pueden coge de arriba abajo (por ejemplo el pan, una pieza de fruta). En este caso, la cuchara y el tenedor cogen el alimento de forma lateral; para ello, se gira el tenedor y se coloca mirando a la cuchara, tomando el alimento sin hacer presión y depositándolo cuidadosamente en el plato.

Máximas del servicio

Estas son algunas de las normas, detalles, reglas y atenciones que se deben tener en cuenta durante el desarrollo del servicio y en la atención a los invitados.

- Nunca debe cogerse la cristalería metiendo los dedos en su interior.
- El pan ise sirve por la izquierda del comensal y se deposita en el plato del pan.
- Se debe ofrecer más pan cuando se aprecia que algún comensal lo ha terminado.
- El agua debe servirse fría, salvo petición expresa de lo contrario.
- Se colocan los cubiertos en la mesa, entrando por la derecha e izquierda del cliente para marcar el plato. Nunca se cruza el brazo por delante del cliente.
- Siempre se retira y se sirve por la derecha del cliente.
- Cuando se utilicen soperas, salseras, fuentes, el servicio es por la izquierda
- Los lavaderos se colocan a la derecha del comensal.
- Se debe cambiar la servilleta depués del uso de los lavaderos y especialmente en el caso del servicio de mariscos.
- No se retira el pan a quienes hayan pedido postre que lo precise.
- Nunca se sirve un manjar sin antes haber servido cualquier tipo de bebida al cliente.
- En el servicio de banquetes se coloca un cenicero por cada tres personas.
- En el servicio de banquetes se coloca un salero por cada seis comensales.
- Siempre que el cliente lo desee, con el café se retiran las copas de vino.
- Antes del servicio de postre se retira el plato de pan y se recogen las migas de la mesa.

- No hay que esperar a que los ceniceros estén a rebosar de colillas. Deben cambiarse con frecuencia.
- Se deben presentar los manjares que se sirven en fuentes desde cocina, en el lugar donde puedan ser vistos y que no molesten al comensal.
- No ir jamas a cocina con las manos vacías, siempre hay algo que llevar. Se ahorran viajes y roturas.
- No se debe ir cargado de manera que se haga peligrar la existencia de aquello que se lleva.
- No llevar a la mesa objeto alguno que no se haya repasado.
- No utilizar ninguna mesa montada, estando libre, para depositar material destinado a otros fines y menos aún si este está sucio.
- No tocar nunca la comida o los alimentos con los dedos.
- No inclinarse excesivamente sobre la fuente, guardando siempre la postura correcta.
- Colocar las tapaderas y campanas boca arriba, con el fin de no manchar el mantel.
- No poner excesiva guarnición en el plato, ya que dificulta su manejo.
- Recoger cualquier cubierto o servilleta caídos, después de haberlo sustituido por uno limpio; de esta forma el cliente se da cuenta que se le ha cambiado por uno limpio.
- Ningún objeto que utilice el comensal, que haya caído al suelo, debe volver a la mesa.
- Devolver a la cocina todas las fuentes con los manjares no consumidos por los clientes.
- Poner lavaderos con los alimentos que lo precisen.
- Saber o conocer de forma aproximada el tiempo que cocina tarda en la preparación de los platos.
- Un servicio rápido y limpio se consigue mejor con una buena organización del trabajo. El mejor punto de partida es una buena mise-en-place.
- Al servir, no llenar el plato excesivamente.
- Los anagramas de platos y copas deben quedar a la vista del cliente.
- Siempre que sea posible, hay que procurar tener el plato siguiente preparado, cuando el cliente ha terminado con el que precede.
- Es preferible que el cliente espere cinco minutos, aunque el plato espere cinco minutos al cliente.
- Normalmente los manjares fríos se sirven en platos fríos y los calientes en calientes.
- Un plato debe ser presentado al cliente antes de ser trinchado o servido. Esto se hace por su lado izquierdo.
- Al trinchar un alimento hay que hacerlo encima de un plato o tabla destinada a ello, nunca encima de la misma fuente.

- No subir el tono de voz en el comedor.
- No hacer corros y dejar desatendidos a los clientes.
- Acomodar a los comensales cuando entran.
- Durante el servicio se debe intentar que el cliente nunca reclame hacer alguna cosa que es deber saber cuándo realizarla.
- Tener presente que el personal es la imagen de la empresa.
- Se debe asegurar la solución inmediata a cualquier petición o queja.
- Intentar utilizar un vocabulario correcto con los clientes.
- Mantener un contacto visual positivo.
- Se debe acompañar al cliente al lugar del establecimiento al que desea ir, en lugar de indicarle como llegar.
- Se debe comunicar inmediatamente a los superiores, situaciones anómalas o cualquier tipo de asistencia o falta de material.
- Ser natural, utilizando un lenguaje sencillo, fácil y comprensible.
- Un tono de voz amistoso en la conversación, muestra una disposición para ayudar.
- No se discute nunca con un cliente. Se intenta en toso momento solucionar un problema hasta el final, si no se está capacitado para ello, se comunica al superior más cercano.
- Evitar dar la espalda al cliente.
- El servicio debe realizarse en silencio.
- En momentos en que el trabajo desborda al personal, hay que mantener la calma y no correr por el comedor, ya que da la sensación de desorden y de mala organización.
- Si el sudor de la frente molesta, nunca se usa el lito para secarlo.
- El lito nunca se lleva en el hombro, ni debajo el brazo, ni en el bolsillo. Se lleva en el antebrazo izquierdo y bien doblado.
- Hacer uso en toso momento del mayor sentido de la discreción. No quedarse quieto al lado de una mesa escuchando conversaciones y menos aún intervenir en ellas.
- Si el cliente no pregunta ni requiere algo, es aconsejable no entablar conversaciones y sobre todo no discutir con él. Simplemente se debe ser amable y responder adecuadamente a sus preguntas.

EL TRINCHADO

En la Edad Media, cuando los señores feudales regresaban de las cacerías ofrecían grandes fiestas en sus castillos para degustar las mejores piezas que habían capturado. Esta costumbre llevó a la creación, dentro de la amplia plantilla que por entonces formaba la servidumbre, de la figura del trinchante, destacado personaje que realizaba una labor muy visible ante todos los comensales y que era seleccionado entre los mejores mayordomos de la casa.

De hecho, uno de los primeros libros de cocina que se conocen en nuestro país es un texto exclusivamente dedicado al tema y que, bajo el titulo de *Tratado del arte del cortar del cuchillo o Arte cisoria,* fue escrito por don Enrique de Aragón, marques de Villena, en el año 1423.

Esta práctica ha resistido con mucha dificultad el paso del tiempo, y hoy son ya pocos los anfitriones que se atreven a seccionar aves, piezas de caza y otras carnes ante la mirada de sus invitados. Con frecuencia se opta por la solución más sencilla, y desde luego mucho menos comprometida, de realizar esta tarea en la cocina, presentando en la mesa el animal ya despiezado y listo para ser servido, eso sí, en el mismo recipiente o cazuela en que fue preparado.

De todos modos, la teoría clásica del servicio sigue considerando que lo correcto es mostrar a los comensales el plato tal y como sale del horno o de la cocina, procediendo a continuación a su corte en una mesa auxiliar a la vista de todos. Si se decide usted a intentarlo, no olvide depositar toda la salsa del plato en un recipiente distinto, dejando lo más seca posible la bandeja sobre la que se realice el trinchado. Aunque cada pieza tiene técnicas propias de trinchado en función de su particular configuración física, hay una regla sencilla de general aplicación. El animal debe ser troceado con el menor número posible de cortes y respetando siempre la forma natural de sus partes (articulaciones, pechuga, etc.) La huella del cuchillo habrá de ser discreta al máximo. Además, una vez concluido el trabajo, los trozos obtenidos serán colocados en la fuente manteniendo la misma forma del animal antes de sufrir la descuartización. Las aves se trinchan separando primero las alas, después los muslos y, por último, seccionando la pechuga.

REGLAS GENERALES DE UTILIZACION DE LOS CUBIERTOS

Los procedimientos empleados para comer los distintos alimentos han sufrido importantes innovaciones con el transcurso de los años. Por ejemplo, mientras

que se conoce la existencia del cuchillo, en una forma u otra, desde la Edad de Piedra, el uso del tenedor no se difundió de un modo más o menos general hasta el siglo XV, y aún mucho tiempo después reyes y reinas continuaron comiendo con las manos. Es sabido que el rey francés Luis XIV, monarca cortesano donde los hubiera, comía con los dedos.

La posición de los cubiertos en la mesa resuelve las primeras dudas: los tenedores se tomen con la mano izquierda u los cuchillos y cucharas con la derecha. Con la mayoría de los platos, el cuchillo y el tenedor deben ser utilizados conjuntamente, aunque si no hay nada que cortar puede usarse solo el tenedor. No se cortan con el cuchillo los alimentos blandos que ceden a la presión lateral del tenedor: pasta, verduras, huevos, tortillas...

Mientras mastica, los cubiertos han de reposar en el plato o mantenerse en una posición muy baja. No esgrima en sus manos el cuchillo y tenedor como si fueran armas o instrumentos amenazantes ni, por supuesto, los utilice para señalar.

La cuchara

No plantea ningún problema en su uso, pues al servir únicamente para sopas, caldos y purés siempre está claro cuando hay que recurrir a ella. La cuchara se introduce en la boca ligeramente ladeada, más bien de lado que por la punta (los franceses lo hacen por el extremo, y los ingleses en posición completamente lateral), evitando así tener que separar mucho el brazo derecho del cuerpo. Se toma su contenido de un único trago, sin cargarla demasiado para que no derrame y sin sorber ni hacer ruido alguno.

El tenedor

Es el cubierto más polivalente de todos, que puede utilizarse con ambas manos (con la derecha si se emplea solo y con la izquierda si se emplea al mismo tiempo con el cuchillo), y que incluso suplanta en ocasiones, como se ha dicho, la función del cuchillo. Cuando se utiliza solo, con la mano derecha, las púas se orientarán hacia arriba, mientras que mirarán hacia abajo si se maneja con la izquierda.

El cuchillo

Además de para cortar los alimentos, sirve para acercar la comida al tenedor. En ningún caso se permite llevar el cuchillo a la boca. Al sujetarlo, siempre con la mano derecha, el dedo índice no podrá hacer fuerza sobre el filo, como máximo llegará al extremo superior de la empuñadura. Si tiene que dar un cuchillo a alguien, tómelo también por el extremo del mango y con el filo hacia usted.

La pala de pescado

No es en realidad un cuchillo, pues su función no es cortar (de hecho, carece de sierra), sino solo la de ayudar a abrir y trocear el pescado, y a separar las espinas. Estrictamente hablando, el pescado no se corta, se parte. En ningún caso, aunque su forma lo permita, servirá para recoger una porción de pescado y llevarla a la boca.

Cubiertos especiales

Existen algunos platos especiales, que poseen sus propios cubiertos – caso del marisco -. Han proliferado, quizás en exceso, distintas variantes de los cubiertos tradicionales, pero no es más elegante una mesa por estar recargada de cubiertos sofisticados. Al contrario, la categoría de los comensales muchas veces ha de medirse por la sencillez en la presentación de las mesas. Si no se sabe que cubierto en concreto debe utilizar, espere unos segundos y fíjese en sus compañeros de mesa.

Pausas y fin

Cuando queramos hacer una pausa en el transcurso de la comida, antes de haber terminado un manjar cualquiera, debemos dejar los cubiertos formando un amplio ángulo sobre el plato, poniendo el tenedor con las púas hacia abajo. En cambio, al terminar la posición será otra: cuchillo y tenedor, o en su caso cuchara y tenedor, se colocaran en paralelo uno junto a otro, formando una línea perpendicular a nuestra vista, y apuntando siempre hacia el interior del plato (el tenedor con las púas hacia arriba). Es importante hacerlo bien, pues es la clave que entiende el camarero.

Servilleta

Antes de comenzar a ingerir los alimentos, tomaremos la servilleta y la colocaremos sobre las rodillas (de hecho, es el primer movimiento que se hace una vez sentados). Ponerla a modo de babero nos puede resultar gracioso, pero no es en absoluto correcto. La servilleta se utiliza (con moderación, no continuamente) en dos momentos: antes y después de beber, en el primer caso para evitar la huella de los labios en la copa, y en segundo lugar para secar suavemente la boca. Una persona que coma con verdadera delicadeza usará pocas veces la servilleta. No se frotan los labios, sólo se hace sobre ellos una ligera presión. Si tiene que levantarse por alguna razón, déjela a la derecha del plato; pondrá en evidencia una escasa soltura si se le cae al suelo.

Al terminar la comida, la servilleta se deja, doblada sin demasiado cuidado a un lado del plato.

SERVICIO DE LAS DISTINTAS OFERTAS GASTRONOMICAS

Introducción

Ahora se ofrece una amplia información acerca del servicio de los manjares que el restaurante ofrece a sus clientes. Cada palto o grupo de platos presenta unas determinadas características de servicio, diferenciándose en el material utilizado y en el tipo de servicio propiamente dicho.

La información expuesta es una clara y sencilla forma de entender cada manjar; obviamente existen otras y no tiene por qué seguirse exclusivamente esta forma de servicio.

Para facilitar su estudio, se han agrupado las ofertas gastronómicas por familias.

Servicio de entremeses y ensaladas

En este grupo se incluyen todos aquellos platos solicitados por el cliente como aperitivo o como primer plato de un menú comandado. Los entremeses a su vez se pueden dividir en dos grandes grupos: entremeses fríos y entremeses calientes.

Para el servicio de los entremeses fríos es habitual en restaurantes de cierta categoría el uso de carros de entremeses, donde se exponen a la vista del

cliente toda la variedad fría de estos productos. Se debe tener en cuenta el uso de cuchara de servicio o pinzas para cada una de las bandejas, con el fin de no mezclar sabores.

El servicio de entremeses calientes suele hacerse a continuación de los fríos. Las bandejas son trasladadas de cocina a comedor en el mismo momento de su servicio, con el fin de que el producto no pierda temperatura y calidad.

Cuando el servicio de los entremeses se realiza en bandeja, se puede optar por un servicio a la inglesa o bien en gueridon.

A continuación se citan algunos de los entremeses más conocidos y su servicio:

a) Caviar: Se obtiene de las huevas del esturión, pez que durante la primavera desova en los ríos. En el mercado se pueden encontrar otros tipos de caviar no procedentes del esturión, pero ninguno de ellos llega a tener la calidad del verdadero.

Los países de mayor producción de caviar son Persia y Rusia. Este ultimo está considerado el país de mejor producción de caviar del mundo.

El caviar se presenta normalmente en terrinas individuales de cristal o en lata. En su servicio, se utiliza el mismo recipiente de cristal colocado sobre un bol con hielo pilé o la lata colocada encima de un molde de hielo. Se acompaña de tostas "melba" calientes, mantequilla, medio limón y se puede ofrecer una guarnición de clara y yema de huevo duro, perejil, cebolla, todo finamente picado. Puede sustituirse las tostas melba por pan moreno o "blinis" (especie de tortas de pan). Para traspasar el caviar de la lata al plato de postre que se coloca delante del cliente, el camarero utiliza una cucharilla especial de nácar.

Las marcas de caviar más conocidas son Malossol y Volga.

b) Foie-gras El foie-gras es el hígado grasa que puede ser de pato, oca o ganso y llega a alcanzar el peso de unos dos kilogramos.

Se presentan en terrinas colocadas encima de hielo pilé, cuando se sirve delante del cliente, traspasándolo después a un plato trinchero o de postre también frío. El tamaño de la terrina puede variar, pudiéndose incluso individual. Cuando se trate de una pieza grande, el jefe de rango o persona encargada de trincharlo, utilizará un cuchillo o bien una cucharilla que

previamente se habrá calentado en una jarra con agua caliente. La finalidad de utilizar el agua cliente es para que el producto no se fije en el filo del cuchillo y de esta forma se despegue más rápidamente. Se acompaña con tostas melba, pan moreno o "blinis" y mantequilla

a) Ahumados Son pescados ahumados (salmón, anguila, trucha, pez espada...) que se presentan en tablas especiales, normalmente en forma de pez, y que se trinchan en finas láminas a la vista del cliente, sirviéndose con algunas guarniciones. Se sirven acompañados de tostas calientes o pan moreno, rodajas de limón y una guarnición de huevo duro, cebolla, perejil, pepinillo o alcaparras, todo finamente picado.

El salmón, quizás el más popular de los pescados ahumados, es un pez que vive en el mar, pero remonta los cursos de los ríos para desovar.

b) Ostras Las ostras son preparadas en cocina por el personal de cuarto frío. Para abrirlas se emplean unos cuchillos especiales que facilitan esta operación. Se suelen presentar en fuentes sobre hielo pilé y una vez en el comedor se colocan en platos especiales, que llevan seis concavidades, una para cada ostra. La ración es normalmente de seis piezas.

En el caso de no poseer el plato especial, este puede sustituirse por un plato sopero con hielo pilé, colocado encima de uno trinchero.

Este majar tan apreciado se acompaña con rebanadas de pan negro o tostas melba, medio limón, molinillo de pimienta, perrin´s y tabasco

La forma más usual de servir las ostras es al natural, aunque también pueden servirse calientes y acompañadas de salsas.

c) Cóctel de marisco. Este plato suele presentarse en unas copas anchas de cristal con hielo pilé, donde se coloca encima un pequeño bol con el cóctel, de esta forma se mantiene el plato frío.

Este plato puede prepararse con un solo tipo de marisco, como langostinos, gambas, o incluso una variedad de ellos. Los mariscos se colocan sobre una juliana de lechuga y se cubren o napan con salsa rosa, pudiéndose adornar con una mezcla de huevo, perejil picado y guinda. El cóctel de marisco puede prepararse tanto en cocina como en presencia del cliente.

d) Melón y pomelo*.* Estas dos frutas son las más usuales como entremeses y principalmente en época estival. El pomelo se presenta en un a copa ancha o bol pequeño sobre un lecho de hielo pilé. Si es una pieza grande, sólo se sirve la mitad. Para facilitar al comensal su consumo, previamente en cocina o en el comedor suele separarse la carne de la corteza del pomelo, cortando alrededor con un pequeño cuchillo o con un cuchillo especial, y haciendo un corte pequeño a los medios gajos entre su unión. Se suele ofrecer al cliente azúcar molido y también puede perfumarse al pomelo con kirsch.

El melón puede servirse de diversas formas: solo, perfumado con algún licor o acompañado con jamón. Cuando se sirve solo, puede presentarse en rajas o bien media pieza si se trata de melones pequeños, y se coloca encima de un plato de postre. Hay clientes que se lo toman solo, otros lo sazonan con sal y pimienta, etc.

Cuando se sirve perfumado, normalmente es preparado por cocina, cortado en pequeños trocitos o bien en bolitas.

Para servir el melón acompañado de jamón, se pone en un plato trinchero dos rajas de melón sin corteza y encima de estas, una o dos lonchas de jamón serrano.

Nombre del plato	Mise-en-place (para el cliente)	Características de elaboración	Material para el servicio	Tipo de servicio
Ensalada de crudités	Tenedor trinchero a la izquierda, cuchillo trinchero a la derecha.	Plato trinchero para el emplatado y pinzas de servicio.		Emplatado. Gueridón
Aguacate con gambas	Cuchara de entremés (de crema)	Plato trinchero o de entremés y pinzas		A la inglesa Emplatado
Espárragos con salsa	Pinzas de espárragos a la derecha o, en su defecto, tenedor trinchero a la izquierda, cuchillo trinchero a la derecha	Plato trinchero y pinzas de espárragos o dos tenedores		Emplatado Gueridón
Quiché lorraine	Tenedor trinchero a la izquierda, cuchillo trinchero a la derecha.	Plato trinchero caliente, pinzas y cuchillo para trinchar		Gueridón
Ostras	Tenedor de ostras o en su defecto, tenedor trinchero a la derecha	Plato de ostras o plato sopero con hielo pilé	Pan negro o tostas melba, medio limón, sal, pimienta, perrin´s y tabasco	Emplatado Gueridón
Caviar	Cucharilla de nácar o, en su defecto, cucharilla de postre y pala para mantequilla	Bol con hielo pilé y plato de postre.	Tostas melba, mantequilla, medio limón, huevo duro, perejil y cebolla picados finamente.	Gueridón
Foie-gras	Tenedor de entremés a la izquierda, cuchillo de entremés a la derecha	Plato trinchero, dos cuchillos trincheros	Tostas melba y mantequilla,	Emplatado Gueridón
Salmón ahumado	Tenedor de entremés a la izquierda, cuchillo de entremés a la derecha	Plato trinchero, cuchillo salmonero, pinzas	Tostas melba, mantequilla, huevo duro, perejil, cebolla y pepinillo picados.	Emplatado Gueridón
Caracoles	Tenedor de caracoles a la derecha, pinza de caracoles a la izquierda	Plato de postre (para cascaras)		Emplatado
Pomelo	Cuchillo de pomelo y cucharilla a la derecha, tenedor de postre a la izquierda	Bol y plato de postre con blonda	Azúcar moreno	Emplatado

Servicio de cremas, sopas y consomés

Los consomés son caldos que se obtienen por reducción y clarificación. Pueden servirse fríos y calientes. Los primeros pueden perfumados o gelées, con un aspecto denso logrado por la propia gelatina del consomé cuando se reduce considerablemente. Los consomés calientes pueden servirse también perfumados o con alguna guarnición que le da el nombre.

Las sopas son caldos sin clarificar que se pueden ofrecer al cliente de las siguientes formas: con legumbres y carnes, con pan o pasta, con pescado o marisco

Las cremas se pueden obtener de un puré de legumbre, pescados, aves, etc., ligados con una velouté o bechamel y añadiendo crema doble. Se pueden presentar guarnecidas o no.

Cuando el servicio de cremas, sopas y consomés se haga caliente, debe procurarse que los platos soperos o tazas que se utilicen vengan bien calientes y que el producto también lo esté.

Tanto las sopas como los consomés y las cremas se pueden servir en sopera. Las cremas y consomés también admiten el servicio en taza de consomé colocada en un plato de taza encima de un plato trinchero con blonda.

Cuando el servicio se realiza en sopera, puede servirse en gueridon o bien a la inglesa, colocando la tapa de la sopera boca arriba y removiendo el contenido ligeramente con el cazo. Para que no gotee, se pasa la parte convexa del cazo por el borde de la sopera. El palto sopero se coloca encima de un plato trinchero.

Si el servicio se realiza en plato sopero, se marca con una cuchara sopera ala derecha. Cuando se realice en taza de consomé, bien sea un caldo, una crema o un consomé, se marca con una cuchara de crema o consomé, de medida inferior a la cuchara sopera, también a la derecha.

Servicio de huevos

Los huevos pueden prepararse de distintas formas, por lo tanto, su servicio se hace según sus distintas modalidades. Un detalle que ha de tenerse en cuenta es que para el servicio de los huevos no debe faltar el salero.

Nombre del plato	Mise-en-place (para el cliente)	Características de elaboración	Material para el servicio	Tipo de servicio
Tortilla • *Ovalada* • *Moldeada*	Tenedor trinchero a la derecha, o bien tenedor trinchero a la izquierda y cuchillo trinchero a la derecha	Se prepara batiendo los huevos y sazonándolos, con o sin guarnición y en sartén	Pinzas de servicio. Plato trinchero	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Huevos revueltos	Tenedor trinchero a la derecha.	Se preparan batiendo los huevos y añadiendo leche, con o sin guarnición y al baño María.	Platillo especial o servido en legumbrera con pinzas.	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Huevos duros	Tenedor trinchero a la derecha o servicio completo según guarnición.	Hervidos en abundante agua de 8 a 10 minutos	Plato trinchero. Pinzas de servicio	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Huevos pasados por agua	Cucharilla de postre a la derecha	Hervidos en abundante agua de dos a tres minutos	Huevera, platillo con blonda. Se acompaña con tostadas y mantequilla	Emplatado.
Huevos cocotte	Cucharilla de postre o consomé a la derecha y tenedor de entremés o postre a la izquierda.	Colocados en la cocotera con guarnición y cocidos al baño María	Cocotera, plato de postre con blonda encima de plato trinchero	Emplatado.
Huevos al plato	Tenedor trinchero a la derecha o servicio completo según guarnición.	Se rompen encima del plato refractario y se cocinan sobre la plancha o al horno	Platillo refractario, plato de postre con blonda encima de plato trinchero	Emplatado.
Huevos fritos	Tenedor trinchero a la derecha o servicio completo según guarnición.	Se fríen en abundante aceite o en mantequilla por los lados.	Plato trinchero. Pinzas de servicio o pala de huevos	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Huevos moldeados	Tenedor trinchero a la derecha o servicio completo según guarnición.	Parecidos a los cocotte, pero con moldes de distintas formas que más tarde se retiran	Plato trinchero. Pinzas de servicio o pala de huevos	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Huevos mollets	Tenedor trinchero a la derecha o servicio completo según guarnición.	Cocidos durante cinco minutos con carcasa que más tarde se retira		Emplatado.
Huevos escalfados o pochés	Tenedor trinchero a la derecha o servicio completo según guarnición.	Cocidos en un recipiente con agua vinagre la clara queda cuajada y la yema blanda		Emplatado.
Soufflés	Cucharilla de postre o consomé a la derecha y tenedor de postre o entremés a la izquierda	Se elaboran con un puré mezclado con bechamel, yema de huevo y claras batidas a punto de nieve. Se cocina al horno	Cocotera, plato de postre con blonda encima de plato trinchero.	Emplatado.

Servicio de pastas y arroces

Tanto las pastas como los arroces admiten múltiples preparaciones culinarias. En el siguiente cuadro se resumen los tipos de pasta más usuales y su servicio, así como las normas generales de servicio de arroces. En ambos casos es fundamental conseguir el punto exacto de cocción, por lo que el servicio debe ser rápido para que no pierdan calidad ni se enfríen.

Nombre del plato	Mise-en-place (para el cliente)	Características de elaboración	Material para el servicio	Tipo de servicio
Canelones	Tenedor trinchero a la izquierda y cuchillo trinchero a la derecha; o bien sustituir el cuchillo trinchero por una cuchara de consomé.	Se presentan enrollados y rellenos de farsa con salsa o no.	Platillo refractario o plato trinchero. Pala de servicio o pinzas	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Lasaña	Tenedor trinchero a la izquierda y cuchillo trinchero a la derecha.	Láminas rectangulares que se presentan a lo ancho con farsa	Plato trinchero. Pala de servicio o pinzas	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Pasta en forma de cordón o cinta	Tenedor trinchero a la derecha y cuchara sopera a la izquierda	Se hierven y se sirven son salsa	Plato trinchero. Pinzas de servicio	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Macarrones o pasta tubo	Tenedor trinchero a la derecha, o bien servicio completo	Igual que la pasta en forma de cordón o cinta	Plato trinchero. Pinzas de servicio	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Tortellini o ravioli	Tenedor trinchero a la derecha, o bien servicio completo	Igual que la pasta en forma de cordón o cinta	Plato trinchero. Pinzas de servicio	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Arroz sin guarnición	Tenedor trinchero a la derecha, o bien cuchara sopera a la derecha y tenedor trinchero a la izquierda	Puede servirse hervido con salsa, seco o con caldo	Plato trinchero o sopero encima de trinchero. Pinzas de servicio o cucharón.	Emplatado. Inglesa. Gueridón.
Arroz con guarnición	Tenedor trinchero a la izquierda y cuchillo trinchero a la derecha.	En paella, cazuela, etc. En su servicio se procura una distribución equitativa de la guarnición	Plato trinchero. Pinzas de servicio	Emplatado. Inglesa. Gueridón.

Servicio de verduras y potajes

Generalmente las verduras y hortalizas se presentan en legumbreras o fuentes, y su servicio se hace directamente al plato o se emplatan en el gueridón. Algunas de ellas se sirven frías y pueden aderezarse como las ensaladas. Normalmente se marcan con el tenedor trinchero colocado a la derecha del plato, pero si la preparación lo requiere, se coloca un servicio completo, es decir, tenedor trinchero a la izquierda y cuchillo trinchero a la derecha.

El único caso especial dentro del grupo de las verduras son los espárragos, cuyo servicio se realiza tanto emplatado como ala inglesa o en gueridón, ayudándose de unas pinzas especiales para espárragos. Al cliente se le colocan unas pinzas similares, siempre a su derecha. Normalmente se comen con la mano; en el caso de que el cliente lo prefiera así se colocara un lavadedos a su derecha.

Los potajes se sirven normalmente a la inglesa o en gueridon y su servicio se hace con legumbrera encima de un plato sopero colocado sobre un plato trinchero con blonda. El camarero se ayuda con un cazo de servicio. El plato se marca con un tenedor trinchero a la izquierda y una cuchara sopera a la derecha. Si lleva guarnición se coloca también un cuchillo trinchero a la derecha.

Servicio de pescados y mariscos

Los pescados pueden clasificarse atendiendo a diversas características, pero una clasificación corriente es la de pescados blancos (magros, sin demasiada grasa) y azules (más grasientos).
Las preparaciones básicas de los pescados son:

- Hervidos
- Guiados
- Fritos
- Al horno
- A la parrilla o a la plancha
- Escabechados

Cuando el pescado se sirve entero por ración, se debe colocar un plato de postre o trinchero para que el cliente pueda depositar los restos de la cabeza y la espina central. En muchos establecimientos hoteleros, se suele desespinar y limpiar el pescado y marisco delante del cliente.

Algunas características del servicio de los pescados son. :

- Los pescados hervidos, si están enteros y son grandes piezas, se trinchan y se desespinan a la vista del cliente. Esta operación se realiza en la mesa auxiliar o gueridon.

- Cuando se sirven de la fuente al plato, se van racionando los trozos sin necesidad de destrozar el conjunto

- Cuando va en rodajas, se quita el hueso central y se sirve con pala o pinza

- Cuando son guisados enteros o troceados, suelen servirse en la misma cazuela que se preparan
- Los pescados fritos con reboces, se colocan encima de blondas y se sacan al comedor en fuentes sin campanas.

- Cuando se preparan al horno, se presentan en los mismos recipientes que se cocinan; se trinchan y emplatan en el gueridon.

- Cuando son a la parrilla, se sirven normalmente piezas pequeñas

- El servicio de angulas es completamente distinto a los demás. Se presentan en cazuelitas de barro con tapadera y se marcan con un tenedor de madera a la derecha.

- El pescado se marca con pala de pescado a la derecha y tenedor de pescado a la izquierda.

- El servicio del marisco se realiza de forma similar al del pescado, siempre procurando limpiar las piezas si el cliente lo desea. Se marca también con pala de pescado a la derecha y tenedor de pescado a la izquierda. Asimismo se utilizan las pinzas de marisco, que se marcan a la derecha, al igual que el garfio o tenedor de marisco, que también se marca a la derecha.

Servicio de carnes

Las carnes servidas en los establecimientos de restauración son normalmente de vacuno, ovino, porcino caza y aves. De cada uno de estos grupos se obtienen piezas de diversas formas y variadas preparaciones. Siempre debe

procurarse que las carnes salgan de cocina al comedor dando facilidades para su servicio, por lo que el trinchado no se practica en todos los establecimientos. Si a la carne la acompañan guarniciones, al servirlas, se debe procurar situarlas armoniosamente en el plato.

Para el servicio de carne se marca el plato con cuchillo trinchero a la derecha y tenedor trinchero a la izquierda. En muchos casos, y cuando la pieza que se sirve es gruesa y de carne fibrosa se sustituye el cuchillo trinchero por un cuchillo de sierra, para ofrecer una mayor comodidad al comensal.

En el servicio de carne de vacuno debe tenerse muy en cuenta el punto de cocción que desea el cliente.

Servicio de postres

Son muy abundantes los productos que pueden servirse como postre. En el siguiente cuadro se detallan los que normalmente se sirven, tales como frutas, pastelería, helados y varios.

Nombre del plato	Mise-en-place (para el cliente)	Material para el servicio	Tipo de servicio
Frutas naturales	Normalmente se marca con un cuchillo de postre a la derecha y tenedor de postre a la izquierda	Plato de postre. Pinzas de servicio	Emplatado. Gueridón.
Uvas o cerezas	No es preciso su marcaje	Se colocan en un bol con agua, encima de un plato de postre con blonda	Emplatado.
kiwi	Tenedor de postre a la izquierda y cuchara de postre a la derecha	Plato de postre. Pinzas de servicio	Emplatado. Gueridón.
Frutas en conserva	Tenedor de postre a la izquierda, cuchara de postre a la derecha	Plato de postre. Pinzas de servicio	Emplatado. Gueridón.
Macedonia de frutas	Tenedor de postre a la izquierda, cuchara de postre a la derecha	Bol o copa colocado encima de un plato de postre con blonda. Cazo para su servicio	Emplatado. Gueridón.
Helados	Cucharilla de postre a la derecha	Bol o copa colocado encima de un plato de postre con blonda.	Emplatado.
Tartas	Tenedor de postre a la izquierda, cuchillo de postre a la derecha. Según el tipo de tarta también se marca con cucharilla de postre	Plato de postre. Cuchillo para trinchar, pinzas de servicio	Emplatado. Gueridón.

Puding o flan	Tenedor de postre a la izquierda, cuchara de postre a la derecha	Plato de postre. Cuchillo para trinchar, pinzas de servicio	Emplatado. Gueridón.
Surtido de pastelería	Tenedor de postre a la izquierda, cuchillo y cuchara de postre a la derecha	Plato de postre, trinchero o presentación, según se decida. Se acompaña con salsas	Emplatado. Gueridón.

EL COMPORTAMIENTO EN LA MESA

Tomar asiento

Al sentarse en torno a la mesa, los caballeros aguardarán a que primero lo hagan las señoras. Este es un deber inexcusable. Un hombre que se apresura a tomar asiento mientras algunas mujeres que asisten a la comida permanecen aún en pie producirá una triste impresión. Incluso las damas que participen en el almuerzo sujeto a un cierto grado de formalidad habrán de ceder su preferencia ante los anfitriones; estos, cuando existan y actúen como tales, serán los primeros en sentarse.

Los caballeros ayudarán a sentarse a las señoras que estén a su lado, y harán lo mismo l finalizar la comida, retirando la silla de la dama para facilitarle el gesto de levantarse.

La postura del asiento habrá de ser natural y distendida. Tan incorrecto es encorvarse sobre el plato como adoptar un estiramiento rígido contra el respaldo de la silla.

Aquella forma tradicional que nos enseñaban en la escuela, según la cual "no se apoyan los codos en la mesa", se ha suavizado ligeramente hoy en día hasta quedar en "no se deben apoyar mientras se está comiendo", de manera que entre plato y plato, cuando se charla con los demás comensales, si pueden apoyarse ligeramente, pero sin descargar nuestro peso sobre ellos.

Cuando varias personas se sienten en una mesa de reducidas dimensiones – sucede con frecuencia en banquetes -, los movimientos de los brazos habrán de ser todavía más contenidos de lo habitual, pues en otro caso molestaríamos al vecino, obligándolo a ensayar difíciles piruetas para manejar sus cubiertos. Esto es lo que sucede, por ejemplo, cuando degustamos una comida a bordo de un avión.

Desde luego, nadie empezará a comer hasta que todos estén servidos, siendo la anfitriona quien, al iniciar su plato, marca el comienzo del almuerzo. En comidas oficiales –y, sin ir más lejos, en las bodas- las personas que presiden la mesa –los novios, en el ejemplo citado- son las que deben comenzar la degustación del primer plato, esperando los demás invitados a hacer lo propio a continuación. Si los comensales son muchos, la anfitriona puede comenzar a comer (despacio) cuando hayan servido a las personas que tienen a ambos lados, con el fin de que a estas no les enfríen sus platos si esperan a que todos estén servidos. Una anfitriona experimentada hará el gesto de comenzar tomando los cubiertos cuando observe que los invitados ya están servidos, aunque después prosiga su charla con los vecinos, así permita a todos que puedan comer sin estar pendientes de su conversación.

Una excepción es la que obliga a los comensales que hayan pedido en un restaurante un plato de difícil preparación, y que se pueda retasar, a rogar a sus compañeros de mesa que comiencen sin más demora, pues en otro caso se enfriarán los alimentos. También los banquetes multitudinarios, cuando varios grupos de camareros sirven a los invitados desde distintos extremos del local, se viene admitiendo que cada uno comience a comer desde el momento en que es servido.

La conversación

Es muy importante acompasar el ritmo de la charla con el de la comida. Tan incorrecto es finalizar el plato cuando los demás están aún iniciándolo, como la inversa, ser el último de la mesa en terminar por haber estado hablando sin parar mientras los demás comían. Desde luego que alguien tiene que ser el primero y alguien el último, y ello es normal cuando las diferencias no son muy grandes. Pero si el desfase es excesivo, significa que hubo comensales que monopolizan el uso de la palabra, a costa de desatender el plato, y otros que prácticamente no tomaron parte de la conversación. No es correcto hacer esperar a los demás porque seamos muy lentos comiendo, sino que hay que intentar acomodarse al ritmo común. Si acabamos pronto, lo adecuado es participar más en la conversación, para que otros puedan avanzar en su comida.

Del mismo modo, es preciso distribuir la conversación entre todas las personas que nos rodean, sin que sea admisible la descortesía de prestar atención únicamente al comensal que nos resulte más simpático. De acuerdo con un sentido lógico de la alternancia, es preciso hablar con quienes estén sentados a ambos lados, en vez de limitarnos exclusivamente a una única persona. Por

supuesto, no se debe protagonizar toda la conversación ni tampoco permanecer herméticamente callados.

No haremos preguntas a quien tiene la boca llena. Los anfitriones son responsables también del control de la conversación: deben estimular nuevos temas de charla si esta decae, y deben controlar que no se derive hacia discusiones o temas escabrosos que puedan herir a alguno de los presentes.

Es descortés que, si se forma un grupo de tres personas, dos de ellas se refieran largo rato a personas o lugares que el tercero desconoce.

Troceo del bollito de pan

Los panecillos de acompañamiento que se presentan en un pequeño plato situado a la izquierda del servicio principal no se cortan con el cuchillo, sino que se deben partir con la mano en trocitos pequeños a medida que se comen. Además, no es correcto morder un trozo y quedarse con la porción restante en la mano o sobre la mesa, con las huellas de nuestros clientes. La solución practica es partir pedazos pequeños que se puedan comer fácilmente de un bocado. El pan integral, palitos, etc., también se parten con la mano, ¡no lo muerda! Como su propio nombre indica, este pan es de acompañamiento. Su función será la de sostener o empujar algunos alimentos, auxiliando estratégicamente al tenedor. No haga agujeros en el bollo ni deje el mantel plagado de migas.

Las porciones de mantequilla o de paté que se ofrecen muchas veces para entretener las espera hasta el primer plato, deben ser cortadas con un pequeño cuchillo que usualmente se coloca en el mismo plato del panecillo de acompañamiento. ¡Pero no corte el pan con este cuchillo!

Cuando, en un restaurante, comparta mesa con otras personas, recuerde que su pan es el de la izquierda. ¡No eche mano al de la derecha! Este es un despiste más habitual de lo que puede parecer a simple vista.

Sopas

En su niñez le habrán dicho que la sopa se toma sin hacer ruido, y que no se puede soplar aunque esté muy caliente. Pues bien, estos preceptos siguen en vigor. En consecuencia, sopas y consomés suelen obligar a ciertos equilibrios para evitar quemaduras, pues lo habitual es servirlos a temperaturas bastante elevadas. Como no se permite soplar, el comensal habrá de comenzar por la parte más lejana al centro del plato. Eso sí, cuando los consomés son servidos

en tazas con asas, puede usted valerse de ellas para beber la parte final del caldo que la cuchara ya no puede recoger.

Los trozos de pescado, las gambas, las almejas y, en general, las porciones de alimento que dan sabor a algunas sopas y que no se pueden tomar con la cuchara, habrán de quedarse en el mismo plato en que se presentaron ante nuestra vista. Aunque la tentación apriete, no se le ocurra echar mano de cuchillo y tenedor para limpiar bien estos obsequios, su único fin es enriquecer el gusto del caldo. La sopa con tropezones es una cosa distinta. Por supuesto, son para comerlos y disfrutarlos. No se inclina el palto para apurar los restos del liquido.

Al finalizar, la cuchara se deja dentro del plato sopero, o, si se sirvió en tazones de consomé, sobre el plato que hay debajo.

Ensaladas

Deben comerse con tenedor, sin recurrir al cuchillo. Para que esto sea posible sin dificultad, tanto la lechuga como las demás verduras y complemento han de ser presentados en trozos pequeños.

Entre amigos se permite que el más avezado aliñe la bandeja para todos antes de servir. En las comidas más formales, se distribuyen en la mesa pequeños juegos con aceite, vinagre, sal y pimienta, para que cada comensal aliñe en el plato su ración.

Guisantes

Se depositan en el tenedor (no se pinchan), pudiendo ayudarse con el cuchillo, y se llevan a la boca. No es fácil conseguirlo sin que caigan.

Espárragos

Si no se han colocado en la mesa las pinzas especiales que existen para comer los espárragos, se puede utilizar el tenedor (su presión lateral bastará para fraccionar el espárrago) con la mayor naturalidad. Acerca de ellos se ha dicho de todo. En libros muy recientes se escribe que "se comen agarrándolos con los dedos, untándolos en la salsa y chupando luego discretamente la parte tierna". El espárrago es por tradición incompatible con el cuchillo, pero cada vez se recurre más una exquisita versión de esta planta liliácea que hace innecesaria la intervención del cuchillo: las puntas de espárragos.

Pasta

En sus distintas y sabrosas modalidades, se corta con el tenedor. Al tratarse de un alimento blando, no cabe recurrir a la ayuda del cuchillo. Con espaguetis y tallarines, debido a su prolongada extensión, se permite preparar pequeños rollos, empleando exclusivamente el tenedor. Pero, por favor no chupe los que puedan quedar colgando. La pasta es un plato popular que no veremos nunca en menús de gala.

Tortilla

Tanto la española como la francesa, se cortan con el tenedor, nunca con el cuchillo.

Pescados de pequeño tamaño

Cuando se presentan enteros se comienza cortando cabeza y cola con la pala, después se abre la pieza con un corte en sentido longitudinal y se separa la espina un lado del plato. Finalmente, se quitan las demás espinas que pudieran quedar. Para rociar el pescado con limón, se toma la rodaja en la mano derecha y se pincha con el tenedor para facilitar el estrujamiento del cítrico.

Mariscos

Son quizás las viandas más difíciles de comer, y de hecho han dado lugar a la creación de una serie de cubiertos, palas y tenazas especiales que facilitan la desarticulación de las diferentes especies. Veamos como se actúa con los principales

- Langosta: siempre se servirá fraccionada en grandes porciones. El cascarón puede sujetarse con la mano izquierda, mientras que con la derecha se extrae la carne ayudándose de un tenedor especial.

- Langostinos y gambas: salvo que sean de un gran tamaño, no es necesario utilizar las manos. Con el tenedor se sujetan por la barriga, empleando la pala de pescado para ir quitándoles la cabeza, cola, patas y piel (por este orden). Los más puristas opinan que solo se utilizaran los cubiertos en caso de que lleven alguna salsa.

- Ostras: después de exprimir el limón sobre la pulpa, se sujeta la concha con la mano izquierda y se extrae la carne con el tenedor especial. El jugo puede beberse directamente del caparazón. Lo mismo cabe decir de las vieiras.

- Mejillones: Se procede igual que con las ostras, aunque si son de pequeño tamaño pueden cogerse directamente con los dedos

- Almejas: Pueden tomarse con las manos por su reducido tamaño.

- Con los crustáceos resulta casi siempre inevitable recurrir a tenazas para soltar y partir sus patas y pinzas, mientras que para abrir el caparazón se pueden emplear las manos. Los cangrejos, por ejemplo, se abren apretando con los dedos en el lado opuesto a la cabeza, y la parte carnosa se extrae con el tenedor.

La inevitable utilización de los dedos al comer marisco hace que sea necesario ofrecer a los comensales tazas con agua y limón, que se ponen a la izquierda del plato, o pequeñas servilletas impregnadas en el mismo zumo, para limpiar las manos antes de pasar al siguiente plato. En este punto es inevitable recordar la anécdota (rigurosamente cierta) que protagonizó un monarca español en una cena oficial que presidía. Terminado el marisco, el invitado de honor confundió el recipiente lavatorio con una bebida espirituosa y sin dudarlo un segundo, se lo bebió de un solo trago. Estupefacto, pero decidido a evitar el ridículo de aquel hombre, el rey hizo lo mismo con su tazón y obviamente, al ver su gesto, todos sus compañeros de mesa hicieron lo mismo con sus recipientes de agua con limón.

Salsa

Mojar pan en ella es con frecuencia una tentación muy fuerte. Por una parte, algo en nuestro interior nos dice que no es muy correcto hacerlo, pero, por otra, hay ocasiones en que dejar la salsa en el plato es un autentico –e injusto-desprecio al cocinero. En ambientes formales no se permite esta libertad, pero entre amigos suele pactarse una excepción a la regla cuando el condimento se lo merece. De hecho, hay precedentes en los textos clásicos de cortesía y trato social: la yema de huevo, en concreto, fue el primer alimento en que se permitió rebozar pan. Pero nunca lo haga sujetando el pan con el tenedor, eso sí que es un verdadero espanto. En las fondues, como es obvio, mojar pan es justo y necesario.

Frutas

- Las piezas redondas de tamaño medio (manzanas y peras, sobre todo) se dividen en cuartos con tenedor y cuchillo. Después se pelan por separado y se van cortando y comiendo en porciones.

- La naranja es la fruta más difícil y que requiere una mayor pericia. Primero se seccionan los dos polos para permitir que se sujete en el plato. A continuación se le practican en la piel unos cortes verticales, como si fueran gajos gruesos, y se va quitando la piel con cuidado. Una vez pelada, se corta y se va comiendo. Hay una alternativa más fácil: se divide en cuatro cuartos y, en cada uno de ellos, se separan la piel de la pulpa sujetándola con el tenedor.

- Las mandarinas pueden ser peladas y partidas con la mano

- Cerezas y uvas pueden tomarse con las manos. Se presentaran lavadas o se ofrecerá a los comensales unos recipientes con agua. Los huesos y pepitas se dejan caer en el puño de la mano y se ponen en el borde del plato.

- El melón se sirve en rodajas y sin pepitas. El comensal le hará primero varios cortes verticales y después ira separando cada trozo de la piel con cortes horizontales.

- El plátano es sencillo de tomar: sujetándolo con el tenedor, se le cortan los extremos con el cuchillo. Después se le practica una incisión a lo largo y se le separa la piel. Ya pelado, se va cortando en rodajas y se come.

- Algunas frutas tropicales, de pulpa muy suave y blanda, se toman directamente con cucharilla, sujetando la pieza con la mano izquierda

Quesos

Tan abundantes y ricos en nuestro país, se dividen en raciones con un cuchillo especial, conocido como "cuchillo quesero", y que se distingue por su punta bífida y curvada: después se comen con los cubiertos clásicos, salvo en el caso de las variantes blandas que se untan, con un pequeño cuchillo, sobre panecillos integrales o de otro tipo. No se emplea tenedor, excepto que el

queso deba pelarse (se corta un trocito con un cuchillo, se coloca sobre pan y se acerca a la boca).

Otros consejos

- Se mastica siempre con la boca cerrada, sin hacer ruido y sin hablar. También se bebe silenciosamente.

- No se juega con los cubiertos ni con el pan -¡por más que quiera no haga bolas con la miga!-.

- Los alimentos se cortan a medida que se van comiendo.

- Rechazar un plato se consideró tradicionalmente una descortesía. Pero hay formas muy sencillas de quedar bien sin tener que comerlo involuntariamente: se sirve una pequeña cantidad, alegando alguna dieta o alergia, se prueba mínimamente y ya está.

- Se puede repetir (con moderación), sobre todo si los comensales lo hacen, y es en cualquier caso preferible a servirse demasiado de una vez. Si la anfitriona fue la cocinera, repetir es uno de los mejores cumplidos.

- Es aceptable hacer el gesto de tapar la copa de vino (pero sin llegar a tocar el cristal) par indicar al camarero que no se desea más.

- Al terminar un plato, no se colocan los restos de la comida con los cubiertos, pero tampoco se dejara un paisaje de batalla.

- Al comer solo con la mano derecha, no se esconderá la izquierda debajo de la mesa.

- Hay que estar atentos para rellenar las copas de los demás, especialmente las de nuestros invitados, que nunca tendrán que hacerlo por sí mismos.

- Al beber de la copa, mire al fondo de ésta, no a los comensales.

- No deje los restos de la comida formando una corona en el borde del plato. Quien lo recoja manchará sus manos y puede deslizársele el plato. Déjelos con naturalidad dentro del plato.

- Si alguien necesita un alimento o utensilio al que no tenga alcance, deberá pedirlo a su compañero de mesa mejor situado para ello. En ningún caso cruzará su brazo por encima del plato del comensal vecino.

LOS PEQUEÑOS INCIDENTES

Los enemigos más temidos de los comensales son las manchas y las espinas. Frente a las primeras –pese a las prevenciones que se adopten, cualquiera puede verse sorprendido, en el momento menos esperado, por una malvada mancha o salpicadura- hay que defenderse de inmediato: lo cortes no es hacer como si nada hubiera pasado. Tampoco hay que convertir el incidente en una tragedia, pero la víctima del lamparon ha de hacer lo posible para eliminarlo antes de que las secuelas resulten irreversibles, con naturalidad y mesura. Si, para ello, ha de levantarse e ir al servicio, pida permiso cortésmente y hágalo sin más dilación.

Cuando sea preciso extraer una espina de la boca (no se preocupe, mejor es sacarla que tragarla), nos podemos ayudar con un tenedor para depositarla en un borde del plato. También se admita tomarla con los dedos, ocultando el gesto con la palma de la mano izquierda.

Los accesos de tos o estornudos son circunstancias involuntarias de las que nadie está libre. Intente cubrirse la boca con el pañuelo si tiene tiempo, pues la servilleta no está pensada para ese cometido. Murmure un "perdón" en voz baja y siga comiendo con naturalidad.

El hipo es todavía más molesto, pues puede ser complicado lograr conjurarlo. Lo recomendable es pedir disculpas, ir al servicio e intentarlo allí con pequeños sorbos de agua o con el truco que cada uno tenga por más eficaz para esta contingencia.

Si se nos cae un cubierto al suelo en el restaurante, avisaremos al camareo, (que será quien lo recoja) y le pediremos otro. Si el percance sucede en un domicilio particular donde nos han invitado, lo recogeremos nosotros pero haciendo la oportuna indicación a la anfitriona, pidiendo, por supuesto, disculpas, con el fin de que nos lo cambie por otro limpio.

Muchas personas están sujetas a determinadas medicaciones. Tomar una pastilla ayudándose de un vaso de agua es algo normal, que no tiene que extrañar a nadie, y puede hacerse con naturalidad y discreción (no hay que dar explicaciones a los comensales de nuestro lado). Aun así, es preferible hacerlo aprovechando una visita al servicio, lo que resulta obligatorio si la medicina es más aparatosa (polvos para disolver en agua, una ampolla de cristal, etc.)

Está completamente prohibido a las señoras retocarse el maquillaje en la mesa.

POSTRES Y CAFÉ, EL TABACO

Si la comida es mínimamente formal, antes de servir el postre se despejará la mesa de copas usadas (excepto las de agua que se dejarán), saleros, cubiertos y de cualquier otro utensilio que carezca de función.

De existir varios, el orden de servicio de los postres es el siguiente: en primer lugar, la fruta, a continuación los dulces, y en ultimo lugar los helados. En otras palabras, los postres se ordenan de menos dulces a más dulces, y de menos fuertes a más fuertes. La razón es clara: un sabor fuerte al principio puede inutilizar al que le sigue. Una fruta jugosa y rica, quizá no sepa a nada después de un dulce empalagoso, y algo muy frío, como un helado o sorbete, deja la boca a una temperatura a la que difícilmente se puede degustar ninguna otra cosa.

Servicio de cafés

Es costumbre en los establecimientos de restauración tomar café e infusiones después de haber terminado los postres. Cuando ya se hayan retirado de la mesa los platos de postre y sus cubiertos, se procede a retirar si, siempre con permiso del comensal, las copas de vino blanco y tinto. Una vez acabada esta acción, se toma la comanda de cafés y licores por duplicado, dando el original a cafetería y la copia a facturación.

Además de café, bebida que resulta muy fuerte para algunas personas, hay que ofrecer otras infusiones como alternativa.

Una vez que la comanda está en cafetería, se procede a montar las bandejas con todo el material necesario: las lecheras metálicas, lecheras de cerámica individuales, platillos, cucharillas, tazas, azucarillos, azucareros, etc.

Dependiendo de la categoría del establecimiento y la política de servicio que se siga, este servicio puede realizarse de distintas formas. A continuación se cita una serie de normas importantes que se deben seguir en este servicio:

- El camarero debe llevar en la bandeja todos los elementos necesarios para el servicio, por ello debe comprobar que no le falte nada.

- El camarero debe colocar un plato de postre delante de cada comensal, donde se coloca el servicio del café (siempre que se haga en la misma mea donde se come)

- El camarero debe llevar en la bandeja perfectamente colocados los platos, tazas, cucharillas y azucarillos, así como otros complementos para el servicio del café.

- Al realizar el servicio, el camarero debe dejar el asa de la taza a la derecha del comensal con la cucharilla debajo de ella y el azucarillo a la izquierda de la taza.

- Una vez colocado el servicio en el plato de postre, existen dos opciones para el servicio de leche. La primera consiste en escanciar la leche en jarras metálicas en la taza del comensal. La segunda consiste en dejar una jarrita de leche individual a la derecha del comensal para que él mismo se sirva.

- En todos los platos utilizados en el servicio de cafés pueden colocar blondas decorativas, ello contribuye a realzar el servicio.

- El servicio de cafés puede hacerse en carro, utilizándolo como mesa auxiliar.

- Siempre se sirve y se retira el servicio de café por la derecha.

- En el caso de infusiones se sigue el mismo procedimiento de servicio. Se coloca la taza de té o café con leche con su respectivo platillo de café con leche, cucharilla a la derecha y azucarillo a la izquierda, y junto a ellos se coloca un platillo de café con leche y encima la tetera metálica o de cerámica.

- Debido al tiempo de reposo que precisa una infusión, el comensal es quien se sirve la misma.

¿Dónde se sirve el café?

En un ambiente de confianza, puede servirse en la misma mesa empleada para comer, aunque siempre después de despejar y limpiar el mantel. En una comida más formal, se debe servir en un salón distinto, lo que permite cambiar de compañeros de charla y sentarse, quizá, más cómodamente.

En cualquiera de los casos, inmediatamente después de servido el café se ofrecerán licores diversos.

La cucharilla es sólo para disolver el azúcar, no para tomar el contenido de la taza. Después de revolver (por supuesto, causando el menor ruido posible), la cucharilla se deja sobre el plato. Es de mal efecto tomar café sin sacar la cucharilla de la taza o lamerla después de revolver. Al terminar, se deja sobre el plato, no dentro de la taza.

Fumar en la mesa

No consideramos aceptable fumar entre plato y plato, ni siquiera al final de la comida si ello puede molestar a algún comensal. Si somos invitados en casa ajena, hay un sencillo medio para hacerse una idea de la situación: fijémonos si los anfitriones han colocado ceniceros en la mesa. De no ser así, solo en casos de mucha confianza nos atrevemos a pedirlo.

Resista el síndrome de abstinencia al menos hasta que sirvan el café. Es un gesto de cortesía con sus pulmones, con su estomago y con sus compañeros de mesa. El primer cigarro ha de encenderse después de la terminación general de los postres. Si el almuerzo está presidido por una alta personalidad que sea fumadora, debe ser ella quien encienda el primer cigarro.



Este libro surgió como una idea lanzada al aire en el foro de Mundorecetas.

Comenzó a editarse el día 9 de noviembre de 2008 y finalizó su edición el día 5 de diciembre de 2008.

Está realizado sin ánimo de lucro por lo que está prohibida su venta. Es para todo el mundo.

Idea Original y Direccion: Angel
Realización: Dinamito
Diseño y Maquetación: Nunna
Redacción: MARIJOSE78

Corrección: jose_almeria, robotic_87, roma62, kyara80, jalapa, lolaila, patvd, iruna, lolagonal, SantanderM, mjos, gloria31, rosacat, anagdami, nocilla, carol3090, thorgyna, raquelsoyyo, bertac, pumuka, morguix y maricarmen

Portada: alcoiama
Prólogo: rosamiel
Epílogo: mantruca
Contraportada: megancita
Introducción a los capítulos: roma62 y tamyff
Tesorería: begotxu1
Primera impresión: grebeci77
Primera encuadernación: curra2
Fuente de recetas: Foro de Mundorecetas



Hemos llegado al final, pero el final de este libro no es definitivo. Habrá más recetas, más libros, más fotografías… Habrá más Mundorecetas, siempre que haya alguien para poner un desayuno completito por la mañana, para preparar el aperitivo, un bizcocho para la merienda, una cena espectacular, o de aprovechamiento, una tarta de cumpleaños… Alguien que nos regale música antes de acostarnos, alguien que nos encuentre un amigo invisible, alguien que nos dé trucos de cocina o ideas para que las compras sean más baratas. Alguien que te explique, cómo poner una foto en tu receta, alguien que invente platos, o que dé clases por Internet para mejorar las técnicas de cocina o pastelería.

Porque todos hemos llegado al foro de casualidad, nos ha cautivado el corazón y siempre buscamos un ratito para conectarnos y estar al día con nuestra pequeña - gran casa virtual.

Gracias a todos: a los padres del Foro y a los padres del Libro. A los que habéis ayudado a darle forma, a los que habéis enviado vuestras recetas, y como no, a los que las probarán… A los asiduos del foro, a los "espías", a los nuevos, a los veteranos….

Este libro es de todos y para todos.

Shhhh…..escuchad…..todavía vagan por el aire los ecos del último susurro.